# USER'S GUIDE

MAYTAG®

**Installer:** Please leave this manual with this appliance.

**Consumer:** Please read and keep this manual for future reference. Keep sales receipt and/or cancelled check as proof of purchase.

Model Number

_ _ _ _ _ _ _ _

Serial Number

_ _ _ _ _ _ _ _

Date of Purchase

_____

In our continuing effort to improve the quality and performance of our cooking products, it may be necessary to make changes to the appliance without revising this guide.

If you have questions, call:
1-800-688-9900 U.S.A.
1-800-688-2002 Canada
1-800-688-2080 ( U.S. TTY for hearing or speech impaired)
(Mon.-Fri., 8 am-8 pm Eastern Time)
Internet: http://www.maytag.com

***For service information, see page 19.***

SAFETY ..... **Pages 1-3**

SURFACE COOKING ..... **Pages 4-5**

OVEN COOKING ..... **Pages 6-11**

CARE & CLEANING ..... **Pages 12-16**

BEFORE YOU CALL ..... **Page 17-18**

WARRANTY ..... **Page 19**

GUIDE DE L'UTILISATEUR ..... **Page 20**

GUÍA DEL USUARIO ..... **Page 42**

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

**Read and follow all instructions before using this appliance** to prevent the potential risk of fire, electric shock, personal injury or damage to the appliance as a result of improper usage of the appliance. Use appliance only for its intended purpose as described in this guide.

**WARNING:**

**IF THE INFORMATION IN THIS MANUAL IS NOT FOLLOWED EXACTLY, A FIRE OR EXPLOSION MAY RESULT CAUSING PROPERTY DAMAGE, PERSONAL INJURY OR DEATH.**

- **DO NOT STORE OR USE GASOLINE OR OTHER FLAMMABLE VAPORS AND LIQUIDS IN THE VACINITY OF THIS OR ANY APPLIANCE.**
- **WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS:**
  - **Do not try to light any appliance.**
  - **Do not touch any electrical switch.**
  - **Do not use any phone in your building.**
  - **Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.**
  - **If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.**
- **INSTALLATION AND SERVICE MUST BE PERFORMED BY A QUALIFIED TECHNICIAN, SERVICE AGENCY OR THE GAS SUPPLIER.**

**To ensure proper and safe operation:** Appliance must be properly installed and grounded by a qualified technician. Do not attempt to adjust, repair, service, or replace any part of your appliance unless it is specifically recommended in this guide. All other servicing should be referred to a qualified servicer. Have the technician show you the location of the gas shut off valve and how to shut it off in an emergency.

Always disconnect power to appliance before servicing.

## General Instructions

**WARNING:**

- **ALL RANGES CAN TIP AND CAUSE INJURIES TO PERSONS**

- **INSTALL ANTI-TIP DEVICE PACKED WITH RANGE**

- **FOLLOW ALL INSTALLATION INSTRUCTIONS**

**WARNING: To reduce risk of tipping of the appliance from abnormal usage or by excessive loading of the oven door, the appliance must be secured by a properly installed anti-tip device.**

To check if device is properly installed, remove storage drawer or broiler compartment and look underneath range with a flashlight to make sure one of the rear leveling legs is properly engaged in the bracket slot. The anti-tip device secures the rear leveling leg to the floor when properly engaged. You should check this **anytime** the range has been moved.

## To Prevent Fire or Smoke Damage

Be sure all packing materials are removed from the appliance before operating it.

Keep area around appliance clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and materials.

If appliance is installed near a window, proper precautions should be taken to prevent curtains from blowing over burners.

**NEVER** leave any items on the cooktop. The hot air from the vent may ignite flammable items and may increase pressure in closed containers which may cause them to burst.

Many aerosol-type spray cans are EXPLOSIVE when exposed to heat and may be highly flammable. Avoid their use or storage near an appliance.

Many plastics are vulnerable to heat. Keep plastics away from parts of the appliance that may become warm or hot. Do not leave plastic items on the cooktop as they may melt or soften if left too close to the vent or a lighted surface burner.

To eliminate the hazard of reaching over hot surface burners, cabinet storage should not be provided directly above a unit. If storage is provided, it should be limited to items which are used infrequently and which are safely stored in an area subjected to heat from an appliance. Temperatures may be unsafe for some items, such as volatile liquids, cleaners or aerosol sprays.

## In Case Of Fire

Turn off appliance and ventilating hood to avoid spreading the flame. Extinguish flame, then turn on hood to remove smoke and odor.

**COOKTOP:** Smother fire or flame in a pan with a lid or cookie sheet. Never use water on a grease fire.

**OVEN DOOR:** If fire is in the oven or broiler pan, smother by closing oven door.

Never attempt to pick up or move a flaming pan. Do not use water on

grease fires, use baking soda or a dry chemical or foam-type extinguisher to smother fire or flame.

## Child Safety

**NEVER** leave children alone or unsupervised near the appliance when it is in use or is still hot.

**NEVER** allow children to sit or stand on any part of the appliance as they could be injured or burned.

Children must be taught that the appliance and utensils in it can be hot. Let hot utensils cool in a safe place, out of reach of small children. Children should be taught that an appliance is not a toy. Children should not be allowed to play with controls or other parts of the unit.

**CAUTION: NEVER** store items of interest to children in cabinets above an appliance or on backguard of a range. Children climbing on the appliance door to reach items could be seriously injured.

## About Your Appliance

**NEVER** use appliance as a space heater to heat or warm a room to prevent potential hazard to the user and damage to the appliance. Also, do not use the cooktop or oven as a storage area for food or cooking utensils.

Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air by blocking the oven vent or air intakes. Restriction of air flow to the burner prevents proper performance and increases carbon monoxide emission to unsafe levels.

Avoid touching oven vent area while oven is on and for several minutes after oven is turned off. Some parts of the vent and surrounding area become hot enough to cause burns. After oven is turned off, do not touch the oven vent or surrounding areas until they have had sufficient time to cool.

Other potentially hot surfaces include cooktop, areas facing the cooktop, oven vent, surfaces near the vent opening, oven door and areas around door and window.

**WARNING: NEVER** use appliance door, or drawer, if equipped, as a step stool or seat as this may result in possible tipping of the appliance, damage to the appliance, and serious injuries.

Do not touch a hot oven light bulb with a damp cloth as the bulb could break. Should the bulb break, disconnect power to the appliance before removing bulb to avoid electrical shock.

## Cooking Safety

Always place a pan on a surface burner before turning it on. Be sure you know which knob controls which surface burner. Make sure the correct burner is turned on and that the burner has ignited. When cooking is completed, turn burner off before removing pan to prevent exposure to burner flame.

Always adjust surface burner flame so that it does not extend beyond the bottom edge of the pan. An excessive flame is hazardous, wastes energy and may damage the appliance, pan or cabinets above the appliance.

**NEVER** leave a surface-cooking operation unattended, especially when using a high heat setting or when deep fat frying. Boilovers cause smoking and greasy spillovers may ignite. Clean up greasy spills as soon as possible. Do not use high heat for extended cooking operations.

**NEVER** heat an unopened container on the surface burner or in the oven. Pressure build up may cause container to burst, resulting in serious personal injury or damage to the appliance.

Use dry, sturdy pot holders. Damp pot holders may cause burns from steam. Dishtowels or other substitutes should never be used as pot holders because they can trail across hot surface burners and ignite or get caught on appliance parts.

Always let quantities of hot fat used for deep fat frying cool before attempting to move or handle.

Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the appliance, hood or vent fan. Clean hood frequently to prevent grease from accumulating on hood or filter. When flaming foods under the hood, turn the fan on.

**NEVER** wear garments made of flammable material or loose-fitting or long-sleeved apparel while cooking. Clothing may ignite or catch utensil handles.

Always place oven racks in the desired positions while oven is cool. Slide oven rack out to add or remove food, using dry, sturdy pot holders. Always avoid reaching into the oven to add or remove food. If a rack must be moved while hot, use a dry pot holder. Always turn the oven off at the end of cooking.

Use care when opening the oven door. Let hot air or steam escape before moving or replacing food.

**PREPARED FOOD WARNING:** Follow food manufacturer's instructions. If a plastic frozen food container and/or its cover distorts, warps, or is otherwise damaged during cooking, immediately discard the food and its container. The food could be contaminated.

**NEVER** use aluminum foil to cover an oven rack or oven bottom. Misuse could result in risk of electric shock, fire, or damage to the appliance. Use foil only as directed in this guide.

## Utensil Safety

Use pans with flat bottoms and handles that are easily grasped and stay cool. Avoid using unstable, warped, easily tipped or loose-handled pans. Also avoid using pans, especially small pans, with heavy handles as they could be unstable and easily tip. Pans that are heavy to move when filled with food may also be hazardous.

Be sure utensil is large enough to properly contain food and avoid

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS, CONT.

boilovers. Pan size is particularly important in deep fat frying. Be sure pan will accommodate the volume of food that is to be added as well as the bubble action of fat.

To minimize burns, ignition of flammable materials and spillage due to unintentional contact with the utensil, do not extend handles over adjacent surface burners. Always turn pan handles toward the side or back of the appliance, not out into the room where they are easily hit or reached by small children.

Never let a pan boil dry as this could damage the utensil and the appliance.

Follow the manufacturer's directions when using oven cooking bags.

Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic or glazed utensils are suitable for cooktop or oven usage without breaking due to the sudden change in temperature. Follow manufacturer's instructions when using glass.

This appliance has been tested for safe performance using conventional cookware. Do not use any devices or accessories that are not specifically recommended in this guide. Do not use eyelid covers for the surface units, stovetop grills, or add-on oven convection systems. The use of devices or accessories that are not expressly recommended in this manual can create serious safety hazards, result in performance problems, and reduce the life of the components of the appliance.

## Cleaning Safety

Turn off all controls and wait for appliance parts to cool before touching or cleaning them. Do not touch the burner grates or surrounding areas until they have had sufficient time to cool.

Clean appliance with caution. Use care to avoid steam burns if a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot surface. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

## Self-Clean Oven

Clean only parts listed in this guide. Do not clean door gasket. The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or remove the gasket. Do not use oven cleaners of any kind in or around any part of the self-clean oven.

Before self-cleaning the oven, remove broiler pan, oven racks and other utensils and wipe up excessive spillovers to prevent excessive smoke or flare-ups.

**CAUTION:** Do not leave food or cooking utensils, etc., in the oven during the self-clean cycle.

It is normal for the cooktop of the range to become hot during a self-clean cycle. Therefore, touching the cooktop during a clean cycle should be avoided.

## Important Safety Notice And Warning

The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act of 1986 (Proposition 65) requires the Governor of California to publish a list of substances known to the State of California to cause cancer or reproductive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposures to such substances.

Users of this appliance are hereby warned that the burning of gas can result in low-level exposure to some of the listed substances, including benzene, formaldehyde and soot, due primarily to the incomplete combustion of natural gas or liquid petroleum (LP) fuels. Properly adjusted burners will minimize incomplete combustion. Exposure to these substances can also be minimized by properly venting the burners to the outdoors.

Users of this appliance are hereby warned that when engaged in the self-clean cycle, there may be low-level exposure to some of the listed substances, including carbon monoxide. Exposure can be minimized by properly venting the oven to the outdoors during the self-clean cycle to opening a window and/or door in the room where the appliance is located.

**IMPORTANT NOTICE REGARDING PET BIRDS:** Never keep pet birds in the kitchen or in rooms where the fumes from the kitchen could reach. Birds have a very sensitive respiratory system. Fumes released during an oven self-cleaning cycle may be harmful or fatal to birds. Fumes released due to overheated cooking oil, fat, margarine and overheated non-stick cookware may be equally harmful.

## Save These Instructions For Future Reference

# SURFACE COOKING

## SURFACE CONTROLS

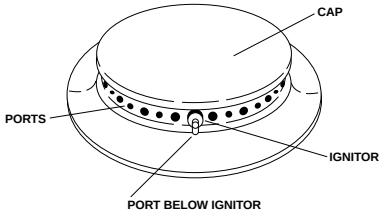
**CAUTION:**

- If flame should go out during a cooking operation, turn the burner off. If a strong gas odor is detected, open a window and wait five minutes before relighting the burner.
- Be sure all surface controls are set in the OFF position prior to supplying gas to the range.
- Never touch cooktop until it has cooled. Expect some parts of the cooktop, especially around the burners, to become warm or hot during cooking. Use potholders to protect your hands.

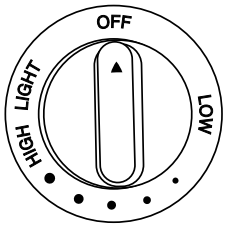
### PILOTLESS IGNITION

Pilotless ignition eliminates the need for a constant standing pilot light. Each sealed burner has a spark ignitor. When cleaning around the surface burner use care. If cleaning cloth should catch the ignitor, it could damage it preventing ignition.

If the surface burner does not light, check if ignitor is broken, soiled or wet. If clogged, clean the small port beneath the ignitor using a straight pin or soft bristle brush.




### SURFACE CONTROL KNOBS




Use to turn on the surface burners. An infinite choice of heat settings is available from **LOW** to **HIGH**. At the **HIGH** setting a detent or notch may be felt. The knobs can be set on or between any of the settings.

Graphics near the knob identify which burner the knob controls. For example, this graphic shows the right rear burner location.

### SETTING THE CONTROLS

**1.** Place a pan on the burner grate.

- ➢ The burner flame may lift off or appear separated from the port if a pan is not placed on the grate.

**2.** Push in and turn the knob counterclockwise to the **LIGHT** setting.

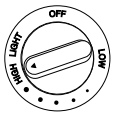
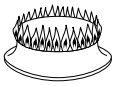
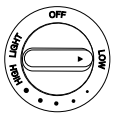
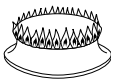
- ➢ A clicking (spark) sound will be heard and the burner will light. (All ignitors will spark when any surface burner knob is turned to the **LIGHT** position.)

**3.** After the burner lights, turn the knob to the desired flame size.

- ➢ The ignitor will continue to spark until the knob is turned past the **LIGHT** position.

### SUGGESTED HEAT SETTINGS

The size and type of cookware will affect the flame setting. For information on cookware and other factors affecting flame settings, refer to **"Cooking Made Simple"**.

| Setting | Uses |
|---|---|
| **HIGH**   | Use to bring liquid to a boil, or reach pressure in a pressure cooker. Always reduce setting to a lower heat when liquids begin to boil or foods begin to cook. |
| **LOW**  | An intermediate flame size is used to continue cooking. Food will not cook any faster when a higher flame setting is used than needed to maintain a gentle boil. Water boils at the same temperature whether boiling gently or vigorously. |
|  | Use to simmer foods, keep foods warm and melt chocolate or butter. |



### OPERATING DURING A POWER FAILURE

**1.** Hold a lighted match to the desired surface burner head.

**2.** Push in and turn the control knob slowly to **LIGHT**.

**3.** Adjust the flame to the desired level.

**CAUTION:**

- ➢ When lighting the surface burners, be sure all of the controls are in the OFF position. Strike the match first and hold it in position before turning the knob to START.

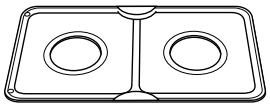
# SURFACE COOKING, CONT.

## COOKTOP

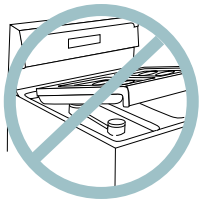
**TO PREVENT THE COOKTOP FROM DISCOLORING OR STAINING:**

- ➢ Clean cooktop after each use.
- ➢ Wipe acidic or sugary spills as soon as the cooktop has cooled as these spills may discolor the porcelain.

Selected cooktops are designed with two contoured wells with removable porcelain covered drip pans to contain spills. (See page 13 for cleaning directions.)



Unlike a range with standard gas burners, this cooktop does not lift-up nor is it removable. ***Do not attempt to lift the cooktop for any reason.***



## SEALED BURNERS

The sealed burners of your range are secured to the cooktop and are not designed to be removed. Since the burners are sealed into the cooktop, boilovers or spills will not seep underneath the cooktop. However, the burners should be cleaned after each use. (See page 14 for cleaning directions.)

## HIGH PERFORMANCE BURNER (12,000 BTU*)

**(Select Models)**

POWER BOOST

Some ranges feature a high speed burner, located in the right front position. This high-performance burner offers higher speed cooking that can be used to quickly bring water to a boil and for large-quantity cooking.

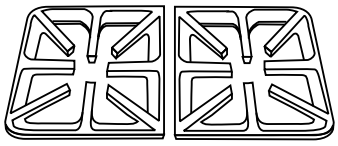
** BTU ratings will vary when using LP gas.*

## SIMMER BURNER

This burner is located in the left rear position. The simmer burner offers a lower BTU flame for delicate sauces or melting chocolate.

## BURNER GRATES

The grates must be properly positioned before cooking. Improper installation of the grates may result in chipping of the cooktop.



**Do not operate the burners without a pan on the grate. The grate's porcelain finish may chip without a pan to absorb the heat from the burner flame.**

Although the burner grates are durable, they will gradually lose their shine and/or discolor, due to the high temperatures of the gas flame.

**NOTES:**

- ➢ A properly adjusted burner with clean ports will light within a few seconds. If using natural gas the flame will be blue with a deeper blue inner cone.

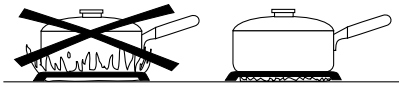
  If the burner flame is yellow or is noisy the air/gas mixture may be incorrect. Contact a service technician to adjust. (Adjustments are not covered by the warranty.)

  With LP gas, some yellow tips on the flames are acceptable. This is normal and adjustment is not necessary.

- ➢ With some types of gas, you may hear a "popping" sound when the surface burner is turned off. This is a normal operating sound of the burner.

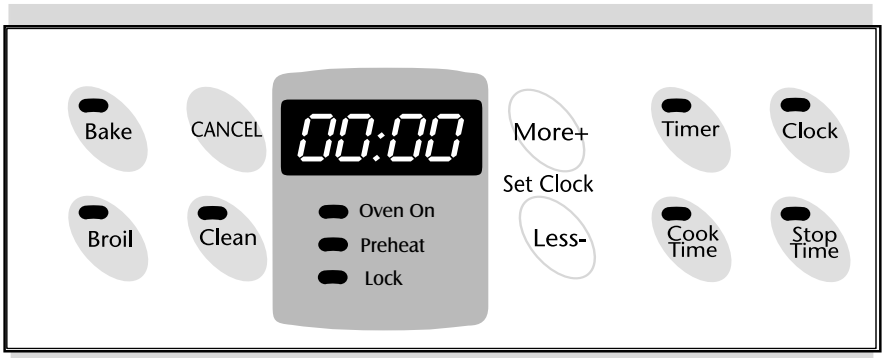
- ➢ If the control knob is turned very quickly from HIGH to LOW, the flame may go out, particularly if the burner is cold. If this occurs, turn the knob to the Off position, wait several seconds and relight the burner.

- ➢ The flame should be adjusted so it does not extend beyond the edge of the pan.



# OVEN COOKING

## ELECTRONIC CLOCK AND OVEN CONTROL




## FUNCTION PADS

➢ Press, or press and hold, these pads to enter time, oven temperature or to select HI or LO broil. No beep will sound when these pads are pressed.

➢ Press this pad to cancel all operations except the Timer and Clock.

➢ Function pads are the **Bake**, **Broil**, **Clean**, **Timer**, **Clock**, **Cook Time**, **Stop Time** and **Cancel** pads. A beep will sound when these pads are pressed.

➢ All function pads except the **Cancel** pad feature an indicator light.

➢ When **Bake** or **Broil** pad is pressed, the indicator light will turn on to let you know that the oven is set for this operation.

Indicator lights on **Clean**, **Timer**, **Clock, Cook Time** and **Stop Time** pads will flash when the pad is pressed. These indicator lights will stop flashing but will remain lit once the function starts.

➢ If an indicator light on a function pad is lit and you set a second operation:

– Either the control will not accept the operation or

– The indicator light on the first pad will "dim" slightly and the indicator light on the pad you just pressed will be "full on." This lets you know that you have set the control for two operations.

**For example:** If you set the oven to bake at 350°F and then set a timing operation, the indicator light on the **Bake** pad will "dim" and the indicator light on the **Timer** pad will be "full on."

The display will show the operation for the pad with the "full on" indicator light. Press the function pad with the "dim" indicator light to recall that operation.

***NOTE: If more than 30 seconds elapse between pressing a function pad and a More+ or Less- pad, the program will be canceled and the display will return to the previous display.***

## BAKE PAD

Use for baking or roasting.

1. Press **Bake** pad.
2. Press **More+** or **Less-** pad until the correct oven temperature appears in the display.

See page 8 for additional information.

## BROIL PAD

Use for top browning and broiling.

1. Press **Broil** pad.
2. Press **More+** or **Less-** pad for HI or LO broil.

See page 10 for additional information.

## CLEAN PAD

Use to set self-clean cycle.

**FOR MODELS WITH A MANUAL DOOR LOCK:**

1. Close and lock oven door.
2. Press **Clean** pad. "3:00" will appear in the display.
3. Oven will automatically clean for 3 hours or press **More+** or **Less-** pad to select 2 to 4 hours of cleaning.

**FOR MODELS WITH AN AUTOMATIC DOOR LOCK:**

1. Press **Clean** pad. "– : – – " will appear in the display.
2. Press **More+** or **Less-** pad. "3:00" hours of cleaning time will automatically be entered.
3. If more or less cleaning time is desired, press **More+** or **Less-** pad to select times between 2 to 4 hours.

See pages 12-13 for additional information.

## COOK TIME/ STOP TIME PADS

Use to program the oven to start and stop automatically.

1. Press **Cook Time** pad and enter the desired cooking time.
2. Press the **Bake** pad and enter oven temperature.
3. To delay the start of cooking, press the **Stop Time** pad and enter the time you wish the oven to turn off.

See page 11 for additional information.

# OVEN COOKING, CONT.

## SETTING THE CLOCK

1. Press **Clock** pad.
2. Press or press and hold **More+** or **Less-** pad until the correct time of day appears in the display.

The display will flash when electrical power is first supplied to the range or if there has been a power failure.

To recall the time of day when another function is displayed, press the **Clock** pad.

Clock time cannot be changed when the oven has been programmed for clock controlled cooking, self-clean or delayed self-clean.

## SETTING THE TIMER

The timer can be set from one minute (0:01) up to 9 hours and 50 minutes (9:50).

The timer can be used independently of any other oven activity and it can be set while another oven function is operating. ***THE TIMER DOES NOT CONTROL THE OVEN.***

1. Press the **Timer** pad.
2. Press or press and hold the **More+** or **Less-** pad until the correct time appears in the display.
   - ➢ The timer will start automatically. The **TIMER** indicator on the **Timer** pad will light whenever the timer is in use.
   - ➢ One long beep and "End" will be briefly displayed to signal the end of the timer operation.

**TO CANCEL TIMER:** Press and hold **Timer** pad for three seconds. Time of day will reappear in the display.

# CONTROL OPTIONS

## CLOCK CONTROLLED OVEN COOKING BEEPS

**Option 1. (default option)** Four beeps at the end of cooking, then, one beep every 30 seconds for the next five minutes or until the **Cancel** pad is pressed.

**Option 2.** Four beeps at the end of cooking, then, no other beeps.

**Option 3.** Four beeps at the end of cooking, then, one beep every minute for the next 12 hours or until the **Cancel** pad is pressed.

**SETTING CLOCK CONTROLLED OVEN COOKING BEEPS:**

1. Press **Cook Time** and **Clock** pads at the same time and hold for three seconds.
   - ➢ A single beep will sound.
   - ➢ Display will show current option.
2. Press the **More+** or **Less-** pad to select the option number you wish. The current time of day will reappear in the display after four seconds.

## CANCEL CLOCK DISPLAY

If you prefer that the time of day not be displayed:

**TO SET:** Press **Clock** and **Cancel** pads at the same time and hold for three seconds.

When clock display is not shown, press **Clock** pad to briefly recall the time of day, if desired.

**TO RESTORE:** Press the **Clock** and **Cancel** pads at the same time and hold for three seconds. The time of day will reappear in the display.

## AUTOMATIC OVEN TURN OFF/SABBATH MODE

The oven will automatically turn off after 12 hours, if you accidentally leave it on. You can deactivate this feature, if desired.

**TO ELIMINATE 12 HOUR TURN OFF:**

1. Press the **Clock** pad and hold for three seconds.
2. Press and hold the **More+** or **Less-** pad until 8:88 appears in the display. Current time of day will reappear in the display after four seconds.

**TO RESTORE:** Repeat steps 1 and 2. 12:00 will appear briefly in the display followed by the current time of day.

## CONTROL LOCK-OUT

The Control Lock-Out feature prevents the oven from being turned on.

**TO SET CONTROL LOCK-OUT:**

1. Press and hold both **Stop Time** and **Cancel** pads for three seconds.
2. "OFF" will appear in the display when this feature is activated. Only the clock and timer functions will operate when Control Lock-Out feature is activated.

Repeat step 1 to deactivate.

## OVEN TEMPERATURE ADJUSTMENT OPTION

You may adjust the oven temperature if you think the oven is not baking correctly. To decide how much to change the temperature, set the temperature 25 degrees higher or lower than your recipe recommends, then bake. The results of the "test" should give you an idea of how much to adjust the temperature.

**TO ADJUST THE OVEN TEMPERATURE:**

1. Press the **Bake** pad.
2. Enter 550° by pressing **More+** pad.
3. Press and hold the **Bake** pad for three seconds until 00° appears in the display.
   - ➢ If the oven temperature was previously adjusted, the change will be displayed. For example, if the oven temperature was reduced by 15°, the display will show -15°.
4. Press and hold the **More+** or **Less-** pad to change the temperature. Each time a pad is pressed, the temperature changes by 5°.
   - ➢ The oven temperature can be **increased or decreased** by 5 ° to 35 °.
5. The time of day will automatically reappear in the display.

It is not necessary to readjust the oven temperature if there is a power failure or interruption. Broiling and cleaning temperatures cannot be adjusted.

# BAKING AND ROASTING

**NOTES:**

- ➢ You may find that the cooking times and temperatures vary slightly from your old oven. This is normal. Every oven has its own characteristics.
- ➢ During some extended oven cooking operations, you may hear a "popping" sound when the oven burner cycles. This is normal.
- ➢ See roasting chart in "Cooking Made Simple" booklet for recommended roasting temperatures and times and baking and roasting tips.

## PILOTLESS IGNITION

Your range is equiped with pilotless ignition. With this type of ignition system, the gas automatically shuts off and ***the oven will not operate during a power failure.***

***A lighted match will not light the oven burner. No attempt should be made to operate the oven during a power failure.***

## SETTING THE CONTROLS FOR BAKING AND ROASTING

1. Press **Bake** pad. The BAKE indicator on the **Bake** pad will light, and 000 will light in display.
2. Press or press and hold the **More+** or **Less-** pad to select oven temperature.
   - ➢ 350° will light when either pad is pressed. The oven temperature can be set from 170° to 550°.
3. There will be a four second delay before oven turns on. When the oven turns on the OVEN ON indicator will light, and then the PREHEAT indicator will light. The preselected temperature will remain in the display.
4. Allow 8-15 minutes for the oven to preheat. A single beep will indicate that the oven has preheated. The OVEN ON indicator will remain lit while the PREHEAT indicator will turn off.
5. Place food in the oven.
   - ➢ The oven temperature can be changed at any time by pressing the **More+** or **Less-** pad for the desired temperature. If another function is displayed, press the **Bake** pad, then press the **More+** or **Less-** pad to select new temperature.
6. Check cooking progress at the minimum cooking time and cook longer if needed.
7. Press **Cancel** pad and remove food from the oven. The BAKE indicator on the **Bake** pad will turn off. The OVEN ON indicator will turn off and the time of day will reappear in the display.
   - ➢ If you forget to turn off the oven, it will automatically turn off at the end of 12 hours. If you wish to deactivate this feature, see page 7.

# OVEN VENT

**When the oven is in use, never block the vent opening.**

The oven vent is located at the base of the backguard. When the oven is in use, this area may become hot enough to cause burns. Do not place plastics near the vent opening as heat from the vent could distort or melt the plastic.

# OVEN LIGHT

Push the switch on the control panel to turn the oven light on and off.

OVEN LIGHT

# OVEN COOKING, CONT.

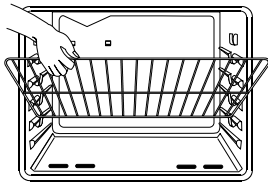
## OVEN RACKS

**CAUTION:**

➢ Do not attempt to change the rack position when the oven is hot.

Your oven has two racks. They are designed with a lock-stop edge.

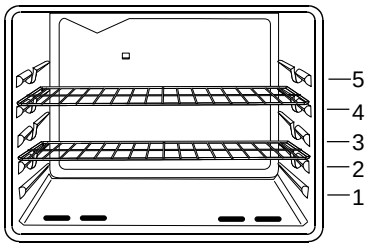
**TO REMOVE:** Pull rack straight out until it stops at the lock-stop position; lift up on the front of the rack and pull out.



**TO REPLACE:** Place rack on the rack support in the oven; tilt the front end up slightly; slide rack back until it clears the lock-stop position; lower front and slide back into the oven.

***Do not cover an entire rack with aluminum foil or place foil on the oven bottom. Baking results will be affected and damage may occur to the oven bottom.***

### RACK POSITIONS




**RACK 5:**
Used for toasting bread or broiling thin non-fatty foods.

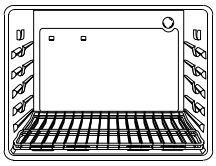
**RACK 4:**
Used for most broiling and some two-rack baking.

**RACK 3:**
Used for most baked goods on a cookie sheet or jelly roll pan, layer cakes, fruit pies, or frozen convenience foods.

**RACK 2:**
Used for roasting small cuts of meat, casseroles, baking loaves of bread, bundt cakes, custard pies or two-rack baking.

**RACK 1:**
Used for roasting large cuts of meat and poultry, frozen pies, dessert souffles, angel food cake, or two-rack baking.

**ROASTING POSITION:**
Used for roasting taller cuts of meat or turkey. Place both oven racks, one above the other, on the raised sides of the oven bottom.



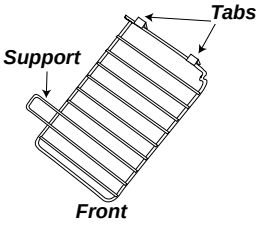
**MULTIPLE RACK COOKING:**

**Two rack:**
Use rack positions 2 and 4, or 1 and 4.

***NOTE:*** Never place pans directly on the oven bottom.

### HALF RACK
**(Select Models)**

**TO INSTALL IN OVEN:**




**1.** Always install half rack when oven is cool.

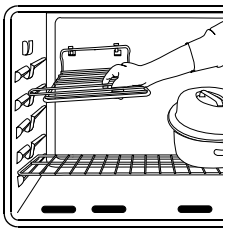
**2.** To install, grasp top center of the half rack. Align the side arm support between the top fourth and fifth oven rack guides. Insert the two tabs on the back frame of the half rack into the slots on the upper left rear of the oven wall.

**3.** Push firmly on the top surface of the half rack until the tabs slide into the slots and the half rack side arm support rests on the fourth oven rack guide.

**4.** Check for proper installation by placing your hand on the top surface of the half rack and pressing down firmly.

**TO REMOVE FROM THE OVEN:**

When the oven is cool, grasp the top center of the half rack and pull upward until the back tabs on the rack slide out of the oven back slots.



**NOTES:**

➢ Do not use cookware that extends beyond edge of rack.

➢ For best results, allow two inches between the pan placed on the rack and the oven side wall.

➢ When opening the oven door, allow steam and hot air to escape before reaching into the oven to remove food.

➢ Use caution when removing items from the half rack to avoid burns.

➢ Carefully remove items from the lower rack to avoid disturbing the half rack.

➢ "HALFRACK" Accessory Kit is available when not included with range. Call 1-800-688-8408 to order.

# BROILING

## SETTING THE CONTROLS FOR BROILING

1. Press the **Broil** pad.
   - ➢ Broil indicator on the **Broil** pad will light.
   - ➢ 000 will light in the display
   - ➢ The Oven On indicator will light. There will be an eight second delay before the oven turns on.
2. Press the **More+** pad to select HI (high) broil or the **Less-** pad to set LO (low) broil.
   - ➢ Select HI broil for normal broiling.
   - ➢ Select LO broil for low temperature broiling of longer cooking foods such as poultry.
3. Place food in the oven.
4. Turn meat once about half way through cooking.
5. Press **Cancel** pad. Remove food and broiler pan from the oven.
   - ➢ The Oven On indicator will turn off.
   - ➢ The Broil indicator on the **Broil** pad will turn off.
   - ➢ Time of day will reappear in display.

### BROILING CHART

| Type of Meat | Rack Position* | Doneness | Total Cook Time (Min.)** |
|---|---|---|---|
| **Bacon** | 4 | Well Done | 6-10 min. |
| **Beef Steaks** - 1" thick | 4<br>4 | Medium<br>Well | 15-20 min.<br>18-24 min. |
| **Chicken** - Pieces | 3 | Well Done | (LO Broil)<br>30-40 min. |
| **Fish** - Fillets<br>Steaks, 1" thick | 4<br>4 | Flaky<br>Flaky | 8-12 min.<br>10-15 min. |
| **Ground Beef** - Patties, 3/4" thick | 4 | Well Done | 15-18 min. |
| **Ham** - Precooked Slice, 1/2" thick | 4 | Warm | 8-12 min. |
| **Pork Chops** - 1" thick | 4 | Well Done | 22-26 min. |

***Top rack position is #5.**
****Broiling times are approximate and may vary depending on the meat.**

# OVEN COOKING, CONT.

## CLOCK CONTROLLED OVEN COOKING

**CAUTION:**

- ➢ Highly perishable foods such as dairy products, pork, poultry or seafood are not recommended for delayed cook operations.
- ➢ Clock controlled baking is not recommended for baked items that require a preheated oven, such as cakes, cookies and breads.

**Clock Controlled Oven Cooking** is used to turn the oven on and off at a preset time of day. This feature can be used with either oven cooking or self-cleaning.

- ➢ **Immediate Start:** Oven turns on immediately and automatically turns off at a preset time.
- ➢ **Delayed Start:** Delays the start of cooking or cleaning and automatically turns off at a preset time.

Cook time can only be set for up to 11 hours and 59 minutes (11:59).

The clock must be functioning and set at the correct time of day for this feature to operate correctly.

### SETTING THE CONTROLS FOR CLOCK CONTROLLED OVEN COOKING

1. Press the **Cook Time** pad.
   - ➢ Cook Time indicator on the **Cook Time** pad will flash.
   - ➢ 0:00 will light in display.
2. Press or press and hold the **More+** or **Less-** pad to enter cooking time.
3. Press **Bake** pad.
   - ➢ Bake indicator on **Bake** pad will light.
   - ➢ 0:00 will light in display.
4. Press or press and hold **More+** or **Less-** pad to enter oven temperature.

   **NOTE:** Beeps will sound and 0:00 will flash in display if the Bake pad is not pressed within four seconds.
5. **IF YOU WISH TO DELAY THE START OF COOKING:**
   (if not skip to #6)
   - **a.** Press **Stop Time** pad.
   - **b.** Press or press and hold **More+** or **Less-** pad to enter time of day you wish the oven to turn off.
   - **c.** Press **Clock** pad.
     - ➢ Time of day will reappear in the display.
6. When the oven turns on, the Oven On indicator will light. The oven temperature will appear in the display. Press the **Cook Time** pad to recall the remaining cook time.
   - ➢ **NOTE:** It is not necessary to set a start time. Control will determine when to turn the oven on based on the cook time you set.
7. Oven will automatically turn off. Four beeps will sound and END will light in the display. A beep will sound every 30 seconds for the next 5 minutes.
   - ➢ **NOTE:** See page 7 if you wish to change the end of cooking reminder beeps.
8. Press **Cancel** pad and beeps will stop. Remove food from oven.

# CARE & CLEANING

## SELF-CLEAN OVEN

**CAUTION:**

- ➢ It is normal for parts of the range to become hot during a clean cycle.
- ➢ Avoid touching cooktop, door, window, or oven vent area during a clean cycle.
- ➢ To prevent damage to oven door, do not attempt to open the door when the LOCK indicator word is displayed.
- ➢ Do not use commercial oven cleaners on the self-clean oven finish or around any part of the oven as they will damage the finish or parts.

The self-clean cycle uses above normal cooking temperatures to automatically clean the entire oven interior.

It is normal for flare-ups, smoking or flaming to occur during cleaning if the oven is heavily soiled. It is better to clean the oven regularly rather than to wait until there is a heavy build-up of soil in the oven.

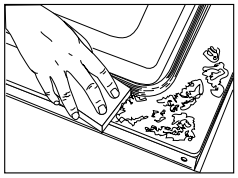
During the cleaning process, the kitchen should be well ventilated to help eliminate normal odors associated with cleaning.

### BEFORE SELF-CLEANING

Turn off the oven light before cleaning as the light may burn out during the clean cycle.

Remove broiler pan, all pans and the oven racks from the oven. The oven racks will discolor and may not slide easily after a self-clean cycle.

Clean oven frame, door frame (area outside of gasket) and around the opening in the door gasket with a non-abrasive cleaner such as Bon Ami or detergent and water. These areas are not exposed to cleaning temperatures and should be cleaned to prevent soil from baking on during the clean cycle.



To prevent damage, do not clean or rub the gasket around the oven door. The gasket is designed to seal in heat during the clean cycle.

Wipe up excess grease or spillovers from the oven bottom to prevent excessive smoking, flare-ups or flaming during the clean cycle.

Wipe up sugary and acidic spillovers such as sweet potatoes, tomato or milk-based sauces. Porcelain enamel is acid resistant, not acid proof. The porcelain finish may discolor if acidic spills are not wiped up prior to a self-clean cycle.

### DURING CLEAN CYCLE

When the LOCK indicator lights, the door cannot be opened. To prevent damage to door, do not force door open when the LOCK light is illuminated.

Some smoke and odor may be detected the first few times the oven is cleaned. This is normal and will lessen in time. Smoke may also occur if oven is heavily soiled or if broiler pan was left in oven.

As oven heats, you may hear sounds of metal parts expanding and contracting. This is normal and will not damage oven.

### AFTER SELF-CLEANING

About one hour after the end of the clean cycle, the LOCK indicator light will turn off. At this point, the door can be opened.

Some soil may leave a light gray, powdery ash which can be removed with a damp cloth. If soil remains, it indicates that the clean cycle was not long enough. The soil will be removed during the next clean cycle.

If the oven racks were left in the oven and do not slide smoothly after a clean cycle, wipe racks and embossed rack supports with a small amount of vegetable oil to restore ease of movement.

Fine lines may appear in the porcelain resulting from the heating and cooling of the finish. This is normal and will not affect performance.

A white discoloration may appear after cleaning if acidic or sugary foods were not wiped up before the clean cycle. This discoloration is normal and will NOT affect performance.

# CARE & CLEANING, CONT.

## SETTING THE CONTROLS FOR SELF-CLEAN

***NOTE:*** These instructions cover automatic lock and manual lock models.

1. Close oven door.
2. Move door lock lever right to the locked position. (Select Models)
3. Press **Clean** pad.
   - ➢ "--:--" or 3:00 will light in display.
   - ➢ CLEAN light will flash. On select models LOCK indicator word will appear.
   - ➢ If door is not closed or locked, beeps will sound and "dr" will appear in display.
4. Press **More+** or **Less-** pad to select clean time or change clean time.
   - ➢ Oven is preset to clean for 3 hours. Or,
   - ➢ Select 2 hours for light soil up to 4 hours for heavy soil.
5. **IF YOU WISH TO DELAY THE START OF CLEANING** (if not, skip to #6):
   - **a.** Press **Stop Time** pad.
   - **b.** Press **More+** or **Less-** pad to select the time of day you wish the oven to turn off.
   - **c.** Press **Clock** pad and time of day will reappear in display.
   - **d.** Press **Stop Time** pad to recall the time you set.
6. When the oven turns on:
   - ➢ The Oven On indicator will light.
   - ➢ The Lock indicator will light when oven heats to 400°F on models with a manual door lock.
   - ➢ Door cannot be opened when Lock is displayed.
7. About one hour after the clean cycle ends, the Lock indicator light will turn off. The oven door can be opened. (Select models - move door lock lever to left to unlock.)

**TO CANCEL CLEAN CYCLE:**

1. Press **Cancel** pad.
2. If Lock indicator is NOT lit, unlock (select models) and open oven door. If Lock indicator is lit, allow oven to cool about one hour then unlock (select models) and open oven door.

# CLEANING PROCEDURES

***CAUTION:***

- ➢ Be sure appliance is off and all parts are cool before handling or cleaning. This is to avoid damage and possible burns.
- ➢ To prevent staining or discoloration, clean appliance after each use.
- ➢ If a part is removed, be sure it is correctly replaced.

## BROILER PAN & INSERT

Never cover insert with aluminum foil as this prevents the fat from draining to the pan below.

- ➢ Place soapy cloth over insert and pan; let soak to loosen soil.
- ➢ Wash in warm soapy water. Use soap filled scouring pad to remove stubborn soil.
- ➢ Broiler pan and insert can be cleaned in dishwasher.

## BURNER GRATES

- ➢ Wash grates with warm, soapy water and a nonabrasive, plastic scrubbing pad or in the dishwasher. For stubborn soils, clean with a soap-filled, nonabrasive pad or sponge and a commercial Cooktop Cleaning Creme.* (Part #2000001.)**
- ➢ For burned on soils, remove grates, place on newspapers and carefully spray with commercial oven cleaner. (Do not spray surrounding surfaces.) Place in plastic bags for several hours or over night. Wearing rubber gloves, remove from bags. Wash, rinse, dry and replace on cooktop.

## CLOCK AND CONTROL PAD AREA

- ➢ To activate "Control Lock-out" for cleaning, see page 7.
- ➢ Wipe with a damp cloth and dry.
- ➢ Glass cleaners may be used if sprayed on a cloth first. ***DO NOT spray directly on control pad and display area.***

## CONTROL KNOBS

- ➢ Remove knobs in the OFF position by pulling forward.
- ➢ Wash, rinse and dry. Do not use abrasive cleaning agents as they may scratch the finish.
- ➢ Turn on each burner to be sure the knobs have been correctly replaced.

## COOKTOP & BACKGUARD, PORCELAIN ENAMEL

Porcelain enamel is glass fused on metal and may crack or chip with misuse. It is acid resistant, not acid proof. All spillovers, especially acidic or sugary spillovers, should be wiped up immediately with a dry cloth.

- ➢ When cool, wash with soapy water, rinse and dry.
- ➢ Never wipe off a warm or hot surface with a damp cloth. This may cause cracking or chipping.
- ➢ Never use oven cleaners, abrasive or caustic cleaning agents on exterior finish of range.

## DRIP PANS, PORCELAIN
(SELECT MODELS)

Porcelain may craze if overheated. This is normal and will not affect cooking performance.

- ➢ When cool, wash after each use, rinse and dry to prevent staining or discoloration. May be washed in the dishwasher.
- ➢ To clean heavy soil, soak in hot sudsy water, then use mild abrasive cleaner such as Soft Scrub*.
- ➢ For burned on soil, remove from range, place on newspapers and carefully spray with commercial oven cleaner. (Do not spray surrounding surfaces.) Place in plastic bag and allow to soak several hours. Wearing rubber gloves, remove from bag, wash, rinse and dry.

## ENAMEL (PAINTED)

SIDE PANELS, STORAGE DRAWER, DOOR HANDLES & LOWER PANEL

- ➢ When cool, wash with warm, soapy water, rinse and dry. Never wipe a warm or hot surface with a damp cloth as this may damage the surface and may cause a steam burn.
- ➢ For stubborn soil, use mildly abrasive cleaning agents such as baking soda paste or Bon Ami*. Do not use abrasive cleaners such as steel wool pads or oven cleaners. These products will scratch or permanently damage the surface.

***NOTE:*** *Use dry towel or cloth to wipe up spills, especially acidic or sugary spills. Surface may discolor or dull if soil is not immediately removed. This is especially important for white surfaces.*

## GLASS
OVEN WINDOW & DOOR

- ➢ Avoid using excessive amounts of water which may seep under or behind glass causing staining.
- ➢ Wash with soap and water. Rinse with clear water and dry. Glass cleaner can be used if sprayed on a cloth first.
- ➢ Do not use abrasive materials such as scouring pads, steel wool or powdered cleaners as they will scratch glass.

## METAL FINISHES
TRIM PARTS

- ➢ Wash with soap and water, a glass cleaner, or mild liquid sprays, such as Fantastik* or Formula 409*.
- ➢ To prevent scratching or dulling of the finish, do not use mildly abrasive, abrasive, harsh or caustic cleaners such as oven cleaners.

## OVEN INTERIOR

- ➢ Follow instructions on pages 12-13 for Self-Cleaning Oven

## OVEN RACKS

- ➢ Clean with soapy water.
- ➢ Remove stubborn soil with cleansing powder or soap-filled scouring pad. Rinse and dry.

Racks will permanently discolor and may not slide smoothly if left in the oven during a self-clean operation. If this occurs, wipe the rack and embossed rack supports with a small amount of vegetable oil to restore ease of movement, then wipe off excess oil.

## PLASTIC FINISHES
TRIM & END CAPS

- ➢ When cool, clean with soap and water, rinse and dry.
- ➢ Use a glass cleaner and a soft cloth.

***NOTE:*** *Never use oven cleaners, abrasive or caustic liquid or powdered cleansers on plastic finishes. These cleaning agents will scratch or mar finish.*

***NOTE:*** *To prevent staining or discoloration, wipe up fat, grease or acid (tomato, lemon, vinegar, milk, fruit juice, marinade) immediately with a dry paper towel.*

## SEALED GAS BURNERS

- ➢ Clean frequently. Allow burner to cool. Clean with soap and plastic scouring pad. For stubborn soils, clean with a soap-filled, nonabrasive pad and a cloth. Try to prevent the cleaner from seeping into the gas ports as this will affect the flame. If the cleaner does enter the ports, clean with a soft bristle brush or a straight pin, especially the port below the ignitor. Do not enlarge or distort holes.
- ➢ Be careful not to get water into burner ports.

*** Brand names for cleaning products are registered trademarks of the respective manufacturers.**
**** To order direct, call 1-800-688-8408.**

# CARE & CLEANING, CONT.

## MAINTENANCE

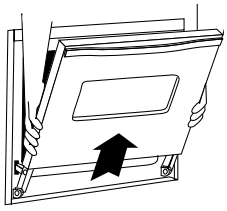
### OVEN DOOR

**CAUTION:**

- ➢ Do not place excessive weight on or stand on an open oven door. This could cause the range to tip over, break the door, or injure the user.
- ➢ Do not attempt to open or close door or operate oven until door is properly replaced.
- ➢ Never place fingers between hinge and front oven frame. Hinge arms are spring mounted. If accidentally hit, the hinge will slam shut against oven frame and could injure your fingers.

**TO REMOVE:**

1. When cool, open the oven door to the first stop position (opened about four inches).
2. Grasp door at each side. Do not use the door handle to lift door.
3. Lift up evenly until door clears hinge arms.



**TO REPLACE:**

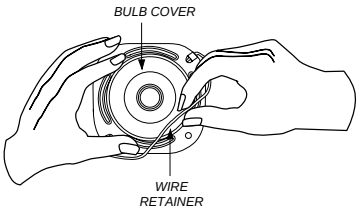
1. Grasp door at each side.
2. Align slots in the door with the hinge arms on the range.
3. Slide the door down onto the hinge arms until the door is completely seated on the hinges. Push down on the top corners of the door to completely seat door on hinges. Door should not appear crooked.

***NOTE:*** The oven door on a new range may feel "spongy" when it is closed. This is normal and will decrease with use.

### OVEN LIGHT

**CAUTION:**

- ➢ Disconnect power to range before replacing light bulb.
- ➢ Use a dry potholder to prevent possible harm to hands when replacing bulb.
- ➢ Be sure bulb is cool before touching bulb.
- ➢ Do not touch hot bulb with a damp cloth as this may cause the bulb to break.




**TO REPLACE OVEN LIGHT BULB:**

1. When oven is cool, hold bulb cover in place, then slide wire retainer off cover. ***NOTE: Bulb cover will fall if not held in place while removing wire retainer.***
2. Remove bulb cover and light bulb.
3. Replace with a 40-watt appliance bulb.
4. Replace bulb cover and secure with wire retainer.
5. Reconnect power to range. Reset clock.

### OVEN WINDOW

**TO PROTECT THE OVEN DOOR WINDOW:**

1. Do not use abrasive cleaning agents such as steel wool scouring pads or powdered cleansers as they may scratch the glass.
2. Do not hit the glass with pots, pans, furniture, toys or other objects.
3. Do not close the door until the oven racks are in place.

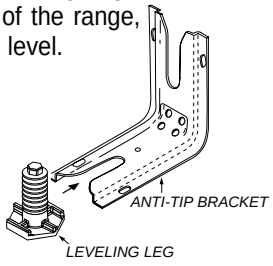
Scratching, hitting, jarring or stressing the glass may weaken its structure causing an increased risk of breakage at a later date.

### LEVELING LEGS

**CAUTION:**

- ➢ Be sure the anti-tip bracket secures one of the rear leveling legs to the floor to prevent the range from accidentally tipping.

The range should be leveled when installed. If the range is not level, turn the plastic leveling legs, located at each corner of the range, until range is level.



## STORAGE DRAWER

**CAUTION:**

- Do not store plastic, paper products, food or flammable materials in this drawer. The drawer may become too warm for these items when the oven is in use.

The storage drawer can be removed to allow you to clean under the range.

**TO REMOVE:**

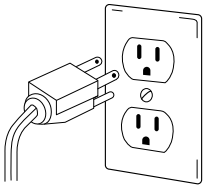
1. Empty drawer and pull out to the first stop position.
2. Lift up the front of the drawer.
3. Pull out to second stop position.
4. Grasp sides and lift drawer up and out.

**TO REPLACE:**

1. Fit the ends of the drawer glides into the rails in the range.
2. Lift up front of drawer and gently push in to the first stop position.
3. Lift drawer up again and push until drawer is closed.

## ELECTRICAL CONNECTION

**Appliances which require electrical power are equipped with a three-prong grounding plug** which must be plugged directly into a properly grounded three-hole 120 volt electrical outlet.



*Always disconnect power to appliance before servicing.*

**The three-prong grounding plug offers protection against shock hazards. Do not cut or remove the third grounding prong from the power cord plug.**

If an ungrounded, two-hole or other type electrical outlet is encountered, **it is the personal responsibility of the appliance owner to have the outlet replaced with a properly grounded three-hole electrical outlet.**

## OVEN BOTTOM

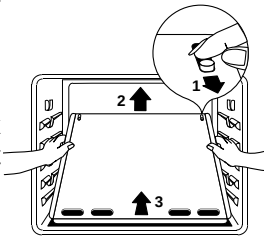
Protect oven bottom against spillovers, especially acidic or sugary spills, as they may discolor the porcelain enamel. Use the correct pan size to avoid spillovers and boilovers. Never place utensils or foil directly on the oven bottom.

The oven bottom may be removed for easier cleaning.

**TO REMOVE:**

When cool, remove the oven racks. Slide the two catches, located at each rear corner of the oven bottom, toward the front of the oven.

Lift the rear edge of the oven bottom slightly, then slide it back until the front edge of the oven bottom clears the oven front frame. Remove oven bottom from oven.




**TO REPLACE:**

Fit the front edge of the oven bottom into the oven front frame. Lower the rear of the oven bottom and slide the two catches back to lock the oven bottom in place.

## REMOVAL OF GAS APPLIANCE

Gas appliance connectors used to connect this appliance to the gas supply are not designed for continuous movement. Once installed, DO NOT repeatedly move this gas appliance for cleaning or to relocate. If this appliance has to be moved and/or removed for servicing, follow the procedure described in the installation instructions. For information contact Maytag Customer Service at 1-800-888-9900.

To prevent range from accidently tipping, range must be secured to floor by sliding the rear leveling leg into the anti-tip bracket.

# BEFORE YOU CALL FOR SERVICE

## Check These Points If...

### PART OR ALL OF APPLIANCE DOES NOT WORK.

- Check to be sure plug is securely inserted into receptacle.
- Check or re-set circuit breaker. Check or replace fuse.
- Check power supply.
- Check if surface and/or oven controls have been properly set. See pages 4 and 8.
- Check if oven door is unlocked after a self-clean cycle. See page 13.
- Check if oven is set for a delayed cook or clean program. See pages 11 and 13.

### SURFACE BURNER FAILS TO LIGHT.

- Check to be sure unit is properly connected to power supply.
- Check for a blown circuit fuse or a tripped main circuit breaker.
- Check to be sure burner ports or ignition ports are not clogged. See page 4.
- Check to be sure ignitor is dry and clicking. Burner will not light if ignitor is damaged, soiled or wet. If ignitor doesn't click, turn control knob **Off**.

### THE FLAME IS UNEVEN.

- Burner ports may be clogged.
- Flame setting may need to be adjusted.

### SURFACE BURNER FLAME LIFTS OFF PORTS.

- Check to be sure a pan is sitting on the grate above.

### BAKING RESULTS ARE NOT WHAT YOU EXPECTED.

- Check the oven temperature selected. Make sure oven is preheated when recipe or directions recommend preheat.
- Check rack positions. See page 9.
- Use correct pan. Dark pans produce dark browning. Shiny pans produce light browning. See **"Cooking Made Simple"** booklet for more information on bakeware.
- Check the use of foil in the oven. Never use foil to cover an entire oven rack. Place a small piece of foil on the rack below the pan to catch spillovers.
- Check pan placement. Stagger pans when using two racks. Allow 1–2 inches between pans and oven walls.
- Make sure the oven vent has not been blocked. See page 8 for location.
- Check to make sure range is level.

### BAKING RESULTS DIFFER FROM PREVIOUS OVEN.

- Temperatures often vary between a new oven and an old one. As ovens age, the oven temperature often "drifts" and may become hotter or cooler. See page 8 for instructions on adjusting the oven temperature.

  ***NOTE: It is not recommended to adjust the temperature if only one or two recipes are in question.***

### FOOD NOT BROILING PROPERLY.

- Check oven setting. See page 10.
- Check rack positions. See page 9.
- Aluminum foil was incorrectly used. Never line the broiler pan insert with foil.

### OVEN SMOKES EXCESSIVELY DURING BROILING.

- Food too close to flame. See page 10 for more information.
- Broiler insert covered with aluminum foil.
- Excess fat not trimmed from meat prior to broiling.
- A soiled broiler pan was used.

### OVEN WILL NOT SELF-CLEAN.

- Check to make sure controls are set properly.
- Check to make sure the cycle is not set for a delayed start.
- Check if door is closed.

### OVEN DID NOT CLEAN PROPERLY.

- Longer cleaning time may be needed.
- Excessive spillovers, especially sugary and or acidic foods, were not removed prior to the self-clean cycle.

### OVEN DOOR WILL NOT OPEN AFTER SELF-CLEAN CYCLE.

- Oven interior is still hot. Allow about one hour for the oven to cool after the completion of a self-clean cycle. The door can be opened when the LOCK indicator word is not displayed.

### MOISTURE CONDENSATION COLLECTS ON OVEN WINDOW.

- This is normal when cooking food high in moisture.
- Excessive moisture was used when cleaning the window.

### STRONG ODOR OR LIGHT SMOKE OCCURS WHEN OVEN IS TURNED ON.

- This is normal for a new range and will disappear after a few uses. Initiating a clean cycle will "burn off" the smells more quickly.
- Turning on a ventilation fan will help remove the smoke and/or odor.
- Excessive food soils on the oven bottom. Use a self-clean cycle.

### "F" PLUS A NUMBER APPEARS IN THE DISPLAY.

- This is called a fault code. If a fault code appears in the display and beeps sound, press the **Cancel** pad. If the fault code and beeps continue, disconnect power to the appliance. Wait a few minutes, then reconnect power. If fault code and beeps still continue, disconnect power to the appliance and call an authorized servicer.
- If the oven is heavily soiled, excessive flare-ups may result in a fault code during a clean cycle. Press **Cancel** pad and allow the oven to cool completely. Wipe out heavy soil and then reset the clean cycle. If the fault code and beeps still continue, disconnect power to the appliance and call an authorized servicer.

# Maytag Range Warranty

**Full One Year Warranty - Parts and Labor**

For **one (1) year** from the original retail purchase date, any part which fails in normal home use will be repaired or replaced free of charge.

**Limited Warranties - Parts Only**

**Second Year -** After the first year from the original purchase date, parts which fail in normal home use will be repaired or replaced free of charge for the part itself, with the owner paying all other costs, including labor, mileage and transportation.

**Third Through Fifth Year -** From the original purchase date, parts listed below which fail in normal home use will be repaired or replaced free of charge for the part itself, with the owner paying all other costs, including labor, mileage and transportation.

➢ **Electronic Controls**

**Third Through Tenth Year -** From the original purchase date, parts listed below which fail in normal home use will be repaired or replaced free of charge for the part itself, with the owner paying all other costs, including labor, mileage and transportation.

➢ **Sealed Gas Burners**

**Canadian Residents**

The above warranties only cover an appliance installed in Canada that has been certified or listed by appropriate test agencies for compliance to a National Standard of Canada unless the appliance was brought into Canada due to transfer of residence from the United States to Canada.

**Limited Warranty Outside the United States and Canada - Parts Only**

For two (2) years from the date of original retail purchase, any part which fails in normal home use will be repaired or replaced free of charge for the part itself, with the owner paying all other costs, including labor, mileage and transportation.

*The specific warranties expressed above are the **ONLY** warranties provided by the manufacturer. These warranties give you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.*

# What is Not Covered By These Warranties:

1. Conditions and damages resulting from any of the following:
   - **a.** Improper installation, delivery, or maintenance.
   - **b.** Any repair, modification, alteration, or adjustment not authorized by the manufacturer or an authorized servicer.
   - **c.** Misuse, abuse, accidents, or unreasonable use.
   - **d.** Incorrect electric current, voltage, or supply.
   - **e.** Improper setting of any control.
2. Warranties are void if the original serial numbers have been removed, altered, or cannot be readily determined.
3. Light bulbs.
4. Products purchased for commercial or industrial use.
5. The cost of service or service call to:
   - **a.** Correct installation errors.
   - **b.** Instruct the user on the proper use of the product.
   - **c.** Transport the appliance to the servicer.
6. Consequential or incidental damages sustained by any person as a result of any breach of these warranties. Some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so the above exclusion may not apply.

# If You Need Service

- Call the dealer from whom your appliance was purchased or call Maytag Appliances Sales Company, Maytag Customer Assistance at 1-800-688-9900, USA to locate an authorized servicer.
- Be sure to retain proof of purchase to verify warranty status. Refer to WARRANTY for further information on owner's responsibilities for warranty service.
- If the dealer or service company cannot resolve the problem, write to Maytag Appliances Sales Company, Attn: CAIR® Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370, or call **1-800-688-9900 U.S.A., or 1-800-688-2002 Canada.**

  U.S. customers using TTY for deaf, hearing impaired or speech impaired, call 1-800-688-2080.

  ***NOTE:*** When writing or calling about a service problem, please include the following information:

  - **a.** Your name, address and telephone number;
  - **b.** Model number and serial number;
  - **c.** Name and address of your dealer or servicer;
  - **d.** A clear description of the problem you are having;
  - **e.** Proof of purchase (sales receipt).
- User's guides, service manuals and parts information are available from Maytag Appliances Sales Company, Maytag Customer Assistance.

# GUIDE DE L'UTILISATEUR

MAYTAG®

**Installateur:** Remettre ce manuel au propriétaire.

**Consommateur:** Lire le manuel; conserver le manuel pour consultation ultérieure. Conserver la facture d'achat ou le chèque encaissé comme preuve de l'achat.

Numéro de modèle

__ __ __ __ __ __ __ __

Numéro de série

__ __ __ __ __ __ __ __

Date d'achat

Nous nous efforçons de toujours améliorer la qualité et le rendement de nos produits de cuisson. En conséquence, il se peut que nous modifions l'appareil sans réviser le présent guide.

Si vous avez des questions, téléphonez au:

1-800-688-2002 Canada
(lundi au vendredi, de 8 h à 20 h HNE)
Internet: http://www.maytag.com

***Pour obtenir des renseignements sur le service, consultez la page 41.***


SÉCURITÉ ..... **Pages 21-24**

CUISSON SUR ÉLÉMENTS ..... **Pages 25-26**

CUISSON AU FOUR ..... **Pages 27-33**

ENTRETIEN ET NETTOYAGE ..... **Pages 34-38**

AVANT D'APPELER ..... **Pages 39-40**

GARANTIE ..... **Page 41**

GUÍA DEL USUARIO ..... **Page 42**




Litho U.S.A.

# INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

**Lire toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil;** observer toutes les instructions pour éliminer les risques d'incendie, choc électrique, dommages matériels et corporels que pourrait susciter une utilisation incorrecte de l'appareil. Utiliser l'appareil uniquement pour les fonctions prévues, décrites dans ce guide.

***MISE EN GARDE:***

**SI LES DIRECTIVES DONNÉES DANS LE PRÉSENT GUIDE NE SONT PAS RESPECTÉES À LA LETTRE, IL Y A RISQUE D'INCENDIE OU D'EXPLOSION POUVANT CAUSER DES DOMMAGES, DES BLESSURES ET MÊME LA MORT.**

- **NE PAS RANGER NI UTILISER DE GAZ OU AUTRE MATIÈRE INFLAMMABLE À PROXIMITÉ DE CET APPAREIL OU DE TOUT AUTRE APPAREIL.**
- **QUE FAIRE SI L'ON SENT UNE ODEUR DE GAZ:**
  - **Ne mettre aucun appareil en marche.**
  - **Ne pas toucher à un interrupteur électrique.**
  - **N'utiliser aucun téléphone de l'immeuble.**
  - **Se rendre chez un voisin et téléphoner immédiatement à la compagnie de gaz. Suivre les directives données par le préposé de la compagnie de gaz.**
  - **S'il est impossible de joindre la compagnie de gaz, téléphoner au service des incendies.**
- **L'INSTALLATION ET LES RÉPARATIONS DOIVENT ÊTRE CONFIÉES À UN INSTALLATEUR COMPÉTENT, À UNE ENTREPRISE DE SERVICE OU À LA COMPAGNIE DE GAZ.**

**Pour une utilisation adéquate et en sécurité,** il faut que l'appareil soit convenablement installé par un technicien qualifié, et relié à la terre. Ne pas essayer de faire des réglages, des réparations, de l'entretien ou de remplacer une pièce quelconque de l'appareil à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans ce guide. Tout autre entretien doit être exécuté par un préposé qualifié au service après-vente. Demander à l'installateur de montrer où se trouve le robinet d'arrêt de gaz et comment le fermer en cas d'urgence.

Toujours débrancher l'appareil avant d'y faire de l'entretien.

## INSTRUCTIONS GÉNÉRALES

***MISE EN GARDE:***

- **TOUTE CUISINIÈRE PEUT BASCULER ET PROVOQUER DES BLESSURES.**

- **INSTALLER LA BRIDE ANTIBASCULEMENT FOURNIE AVEC CETTE CUISINIÈRE.**

- **RESPECTER LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION.**

***AVERTISSEMENT:*** **POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE BASCULEMENT DE L'APPAREIL À L'OCCASION D'UNE UTILISATION ANORMALE OU D'UN CHARGEMENT EXCESSIF DE LA PORTE DU FOUR, IL FAUT QUE LA BRIDE ANTIBASCULEMENT SOIT CONVENABLEMENT INSTALLÉE.**

Pour déterminer si la bride antibasculement est convenablement installée sous la cuisinière, enlever le tiroir de remisage et regarder en dessous de la cuisinière pour vérifier si l'un des pieds arrière de réglage de l'aplomb est bien engagé dans la fente de la bride. Lorsque la cuisinière est convenablement calée, la bride antibasculement immobilise le pied arrière contre le sol. Vérifier la parfaite immobilisation de la cuisinière par la bride **après chaque déplacement** de la cuisinière.

## POUR ÉVITER UN INCENDIE OU DES DOMMAGES DE FUMÉE

S'assurer que tous les matériaux de conditionnement sont retirés de l'appareil avant de le mettre en marche.

Garder les matériaux combustibles, l'essence et autres matières et vapeurs inflammables bien éloignés de l'appareil.

Si l'appareil est installé près d'une fenêtre, des précautions appropriées doivent être prises pour éviter que le vent entraîne les rideaux au-dessus des brûleurs.

**NE JAMAIS** laisser des articles sur la surface de cuisson. L'air chaud de l'évent peut les enflammer et mettre également sous pression des contenants fermés qui pourraient alors exploser.

De nombreux flacons d'aérosol peuvent EXPLOSER lorsqu'on les expose à la chaleur, et ils peuvent contenir un produit très inflammable. Éviter d'utiliser ou remiser un flacon d'aérosol à proximité de l'appareil.

De nombreux articles en plastique peuvent être détériorés par la chaleur. Conserver les articles en plastique à distance des composants de l'appareil sus-

ceptibles de devenir tièdes ou chauds. Ne pas laisser des articles en plastique sur la surface de cuisson; un article en plastique trop proche de l'évent du four ou d'un brûleur allumé pourrait s'amollir ou fondre.

Pour éliminer le besoin d'atteindre quelque chose par-dessus les brûleurs de la surface de cuisson, il est préférable qu'il n'y ait aucune armoire de cuisine directement au-dessus de l'appareil. S'il y a une armoire, on ne devrait y remiser que des articles peu fréquemment utilisés et capables de résister à la chaleur émise par l'appareil. La température pourrait être excessive pour certains articles, comme liquides volatils, produits de nettoyage ou flacons d'aérosol.

## En cas d'incendie

Interrompre le fonctionnement de l'appareil et de la hotte de ventilation pour minimiser le risque d'extension des flammes. Éteindre les flammes, puis mettre la hotte en marche pour évacuer la fumée et l'air vicié.

**SURFACE DE CUISSON:** Utiliser un couvercle ou une plaque à biscuits pour étouffer les flammes d'un feu qui se déclare dans un ustensile de cuisine.

**FOUR:** Fermer la porte du four pour étouffer les flammes.

Ne pas projeter de l'eau sur un feu de graisse. Utiliser du bicarbonate de sodium, ou un extincteur à mousse ou à produit chimique sec pour éteindre les flammes.

## Sécurité pour les enfants

**NE JAMAIS** laisser des enfants seuls ou sans supervision lorsque l'appareil est en service ou chaud.

**NE JAMAIS** laisser un enfant s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque de l'appareil. Il pourrait se blesser ou se brûler.

Il est important d'enseigner aux enfants que la cuisinière et les ustensiles placés dessus ou dedans peuvent être chauds. Laisser refroidir les ustensiles en un lieu sûr, hors d'atteinte des enfants. Il est important d'enseigner aux enfants qu'un appareil ménager n'est pas un jouet, et qu'ils ne doivent toucher aucune commande ou autre composant de l'appareil.

**MISE EN GARDE: NE JAMAIS** remiser sur le dosseret d'une cuisinière ou dans une armoire au-dessus des articles auxquels les enfants peuvent s'intéresser. Un enfant tentant de grimper sur la porte de l'appareil pour atteindre un objet pourrait subir de graves blessures.

## Familiarisation avec l'appareil

**NE JAMAIS** utiliser la cuisinière comme source de chaleur pour le chauffage de la pièce, pour éviter tout risque de dommages corporels et de détérioration de l'appareil. Ne pas remiser des aliments ou ustensiles de cuisine sur la surface de cuisson ou dans le four.

Ne pas obstruer la circulation de l'air de combustion et de ventilation au niveau de l'évent du four ou des entrées d'air. Une déficience de l'alimentation en air des brûleurs dégrade la performance et augmente jusqu'à un niveau dangereux la concentration de monoxyde de carbone dans les gaz de combustion.

Éviter de toucher le voisinage de l'évent du four lorsque le four est utilisé et pendant plusieurs minutes après l'arrêt du four. Certains composants de l'évent et la zone voisine peuvent devenir suffisamment chauds pour provoquer des brûlures. Après l'arrêt du four, ne pas toucher l'évent du four ou la zone voisine avant que ces composants aient pu se refroidir suffisamment.

Autres surfaces potentiellement chaudes: surface de cuisson, zones faisant face à la surface de cuisson, évent du four, zones voisines de l'évent, porte du four et zones voisines de la porte et du hublot.

**AVERTISSEMENT: NE JAMAIS** utiliser la porte du four ou le tiroir (le cas échéant) comme tabouret/siège/escabeau; ceci pourrait faire basculer l'appareil et entraîner dommages matériels et corporels sérieux.

Ne pas toucher l'ampoule chaude du four avec un linge humide; le choc thermique pourrait la briser. En cas de bris de l'ampoule, débrancher l'appareil de la source d'électricité avant d'enlever l'ampoule, pour éviter un choc électrique.

## Cuisson et sécurité

Placer toujours un ustensile sur un brûleur de surface avant de l'allumer. Veiller à bien connaître la correspondance entre les boutons de commande et les brûleurs. Veiller à allumer le brûleur correct et vérifier que le brûleur s'allume effectivement. À la fin de la période de cuisson, éteindre le brûleur avant de retirer l'ustensile, pour éviter une exposition aux flammes du brûleur.

Veiller à toujours ajuster correctement la taille des flammes pour qu'elles ne dépassent pas sur la périphérie de l'ustensile. Des flammes de trop grande taille sur un brûleur sont dangereuses, elles suscitent un gaspillage d'énergie et elles peuvent faire subir des dommages à l'ustensile, à l'appareil ou à l'armoire située au-dessus.

**NE JAMAIS** laisser un brûleur de surface allumé sans surveillance, particulièrement avec une puissance de chauffage élevée ou lors d'une opération

# INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES, SUITE

de friture. Un débordement pourrait provoquer la formation de fumée et des produits gras pourraient s'enflammer. Éliminer dès que possible les produits gras renversés. Ne pas utiliser une puissance de chauffage élevée pendant une période prolongée.

**NE JAMAIS** faire chauffer un récipient non ouvert dans le four ou sur un brûleur de surface; l'accumulation de pression dans le récipient pourrait provoquer son éclatement et de graves dommages matériels ou corporels.

Utiliser des maniques robustes et sèches. Des maniques humides peuvent provoquer la formation de vapeur brûlante. Ne jamais utiliser un torchon à vaisselle ou autre article textile à la place de maniques; un tel article pourrait traîner sur un brûleur et s'enflammer, ou accrocher un ustensile ou un composant de l'appareil.

Laisser toujours refroidir un récipient d'huile de friture chaude avant de tenter de le déplacer et le manipuler.

Ne pas laisser la graisse de cuisson ou autre matériau inflammable s'accumuler dans ou près de l'appareil, de la hotte ou du ventilateur de l'évent. Nettoyer fréquemment la hotte pour empêcher toute accumulation sur la hotte elle-même ou sur le filtre. Lors du flambage d'aliments sous la hotte, arrêter le ventilateur.

**NE JAMAIS** porter lors de l'utilisation de l'appareil des vêtements faits d'un matériau inflammable, ou amples, ou à longues manches. De tels vêtements peuvent s'enflammer ou accrocher la poignée d'un ustensile.

Placer toujours les grilles à la position appropriée dans le four lorsque le four est froid. Faire coulisser la grille vers l'extérieur avant d'ajouter ou enlever un plat; utiliser pour cela une manique robuste et sèche. Éviter d'introduire la main dans le four pour y placer ou retirer un plat. S'il est nécessaire de déplacer une grille lorsqu'elle est chaude, utiliser une manique sèche. Veiller à toujours arrêter le four à la fin d'une période de cuisson.

Ouvrir toujours la porte du four très prudemment. Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer/introduire un plat.

**AVERTISSEMENT: Mets préparés :** Respecter les instructions du fabricant. Si le contenant ou le couvercle en plastique d'un mets surgelé se déforme ou est endommagé durant la cuisson, jeter immédiatement le récipient et son contenu. Les aliments pourraient être contaminés.

**NE JAMAIS** garnir le fond du four ou une grille du four avec de la feuille d'aluminium. Ceci pourrait susciter un risque de choc électrique ou d'incendie, ou une autre détérioration de l'appareil. Utiliser de la feuille d'aluminium uniquement selon les instructions de ce guide.

## USTENSILS ET SÉCURITÉ

Utiliser des ustensiles à fond plat comportant une poignée qu'on peut facilement saisir et qui reste froide. Éviter d'utiliser un ustensile instable ou déformé, qui pourrait facilement basculer, ou dont la poignée est mal fixée. Éviter également d'utiliser des ustensiles de petite taille comportant une poignée lourde; ces ustensiles sont généralement instables et peuvent facilement basculer. Un ustensile lourd lorsqu'il est rempli peut également être dangereux lors des manipulations.

Veiller à utiliser un ustensile de taille suffisante pour que le contenu ne risque pas de déborder. Ceci est particulièrement important pour un ustensile rempli d'huile de friture. Vérifier que la taille de l'ustensile est suffisante pour qu'il puisse recevoir les produits alimentaires à cuire, et absorber l'augmentation de volume suscitée par l'ébullition de la graisse.

Pour minimiser les risques de brûlure, d'inflammation de matières et de renversement par contact non intentionnel avec un ustensile, ne pas orienter la poignée d'un ustensile vers un brûleur adjacent; orienter toujours la poignée d'un ustensile vers le côté ou l'arrière de l'appareil; ne pas laisser non plus la poignée d'un ustensile déborder à l'avant de l'appareil, où un jeune enfant pourrait facilement la saisir.

Veiller à ne jamais laisser le contenu liquide d'un ustensile s'évaporer complètement; l'ustensile et l'appareil pourraient subir des dommages.

Appliquer les instructions du fabricant lors de l'emploi d'un sachet pour cuisson au four.

Seuls certains matériaux de verre, vitrocéramique, céramique, ou certains ustensiles vitrifiés/émaillés peuvent être utilisés sur la surface de cuisson ou dans le four sans risque de bris sous l'effet du choc thermique. Observer les instructions du fabricant lors de l'utilisation d'un ustensile de verre.

La sécurité de fonctionnement de cet appareil a été testée à l'aide d'ustensiles de cuisine conventionnels. Ne pas utiliser un ustensile ou accessoire qui n'est pas spécifiquement recommandé dans ce guide. Ne pas utiliser de couvre-brûleur, gril placé sur la surface de cuisson ou système de convection additionnel. L'utilisation d'un dispositif ou accessoire qui n'est pas expressément recommandé dans ce guide peut dégrader la sécurité de l'appareil ou sa performance, ou réduire la longévité des composants.

## NETTOYAGE ET SÉCURITÉ

Éteindre tous les brûleurs et attendre le refroidissement de tous les composants avant de les toucher ou d'entreprendre le nettoyage. Ne pas toucher la grille d'un brûleur ou la zone voisine avant que ces composants aient pu refroidir suffisamment.

Exercer une grande prudence lors du nettoyage de l'appareil. Travailler prudemment pour éviter des brûlures par la vapeur en cas d'utilisation d'un chiffon ou d'une éponge humide lors de l'élimination d'un produit renversé sur une surface chaude. Certains produits de nettoyage peuvent générer des vapeurs nocives lorsqu'on les applique sur une surface chaude.

## Four autonettoyant

Nettoyer uniquement les pièces mentionnées dans ce guide. Ne pas nettoyer le joint de porte; le joint joue un rôle essentiel quant à l'étanchéité. Ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint. Ne pas utiliser de produit de nettoyage du four dans le four autonettoyant ou sur les zones voisines.

Avant d'exécuter une opération d'autonettoyage, retirer la lèchefrite, les grilles du four et les autres ustensiles, et éliminer par essuyage tout excès de résidus renversés pour éviter la formation de fumée ou l'inflammation de ces résidus.

**ATTENTION :** Ne laisser aucune nourriture ni ustensile de cuisine, etc. dans le four lors d'une opération d'autonettoyage.

Il est normal que la surface de cuisson devienne chaude durant une opération d'autonettoyage; par conséquent, éviter de toucher la surface de cuisson durant l'autonettoyage.

## Avertissement et avis important pour la sécurité

La loi californienne «Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act» de 1986 (proposition 65) stipule la publication par le gouverneur de la Californie d'une liste des substances que l'état de Californie considère comme cancérigènes ou dangereuses pour le système reproducteur, et impose aux entreprises commerciales l'obligation de signaler à leurs clients les risques d'exposition à de telles substances.

Nous informons les utilisateurs de cet appareil qu'ils peuvent être exposés à une faible concentration de certaines substances figurant dans la liste mentionnée ci-dessus, dont benzène, formaldéhyde et suie, du fait de la combustion incomplète du gaz naturel ou du gaz de pétrole liquéfié. Pour minimiser la combustion incomplète, veiller à ce que les brûleurs soient parfaitement réglés. Pour minimiser l'exposition à ces substances, veiller à bien évacuer les gaz de combustion à l'extérieur.

Nous informons les utilisateurs de cet appareil que lors d'une opération d'autonettoyage, ils peuvent être exposés à une faible concentration de certaines substances figurant dans la liste mentionnée ci-dessus, dont le monoxyde de carbone. Pour minimiser l'exposition, veiller à ce que la pièce où se trouve le four soit convenablement aérée durant une opération d'autonettoyage: ouverture d'une fenêtre et/ou d'une porte.

**AVIS IMPORTANT - OISEAUX FAMILIERS:** Les oiseaux ont un système respiratoire très sensible. Ne pas garder un oiseau familier dans la cuisine ou dans une pièce où il pourrait être exposé aux fumées. Les fumées émises durant une opération d'autonettoyage peuvent être dangereuses ou mortelles pour un oiseau, de même que les fumées émises lors du chauffage excessif de graisse, huile, margarine, par exemple dans un ustensile à garnissage anti-adhésion.

## Conserver ces instructions pour consultation ultérieure

# CUISSON SUR ÈLÈMENTS

## ORGANES DE COMMANDE DE LA TABLE DE CUISSON

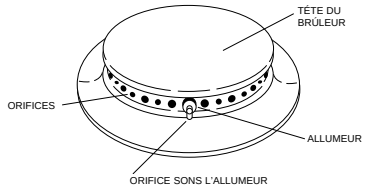
***MISES EN GARDE:***

- ➢ Si un brûleur s'éteint durant une opération de cuisson, fermer l'arrivée de gaz au brûleur. Si une forte odeur de gaz est perceptible, ouvrir une fenêtre et attendre cinq minutes avant d'allumer de nouveau le brûleur.
- ➢ Avant d'ouvrir l'arrivée de gaz à la cuisinière, vérifier que chaque bouton de commande est à la position OFF (ARRÊT).
- ➢ NE JAMAIS toucher la surface de cuisson avant qu'elle se soit complètement refroidie. Certaines zones de la surface, particulièrement au voisinage des brûleurs, peuvent devenir très chaudes durant une cuisson. Utiliser des maniques.

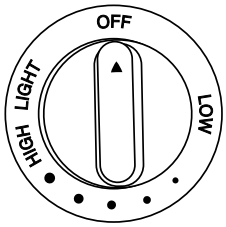
### ALLUMAGE SANS FLAMME DE VEILLE

Le système d'allumage sans flamme de veille rend inutile l'alimentation permanente d'une flamme de veille. Chaque brûleur de la table de cuisson est doté d'un allumeur à étincelles. Procéder avec prudence lors du nettoyage au voisinage d'un brûleur de la table de cuisson. Si le chiffon utilisé accrochait le dispositif d'allumage il pourrait le détériorer, ce qui empêcherait ensuite l'allumage du brûleur.

Si un brûleur de la table de cuisson ne s'allume pas, déterminer si l'allumeur est brisé, souillé ou mouillé. Le cas échéant, déboucher avec une aiguille ou une broche rectiligne l'orifice situé juste au-dessous de l'allumeur.




### BOUTONS DE COMMANDE DE LA TABLE DE CUISSON




On utilise ces boutons pour commander l'allumage des brûleurs. On peut régler chaque bouton à toute position entre les positions extrêmes **LOW (MIN.)** et **HIGH (MAX.)**. On peut percevoir une détente de calage à la position **HIGH (MAX.)**. On peut choisir toute position de réglage entre les deux positions extrêmes.

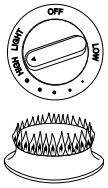
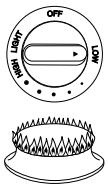
Un graphisme près de chaque bouton identifie le brûleur de la table de cuisson commandé par le bouton. Par exemple, le graphique identifie le brûleur arrière/droit.

### RÉGLAGE DES COMMANDES

1. Placer un ustensile sur la grille du brûleur.
   - ➢ Si aucun ustensile n'est placé sur la grille, les petites flammes peuvent sembler s'écarter du brûleur.
2. Enfoncer/faire tourner dans le sens antihoraire le bouton de commande jusqu'à la position **LIGHT** (Allumage).
   - ➢ On peut percevoir le cliquetis correspondant à la production des étincelles, et le brûleur s'allume. [Les quatre allumeurs produisent des étincelles lorsqu'on place le bouton de l'un des brûleurs à la position **LIGHT (**Allumage).]
3. Après l'allumage du brûleur, régler le bouton à position correspondant à la puissance de chauffage désirée (taille des flammes).
   - ➢ L'allumeur continue à produire des étincelles aussi longtemps que le bouton reste à la position **LIGHT** (Allumage).

### RÉGLAGES SUGGÉRÉS

La puissance de chauffage à employer dépend du type et de la taille de l'ustensile utilisé. On trouve dans la brochure **«La cuisson simplifiée»** de l'information sur les ustensiles et autres facteurs affectant le réglage de la puissance de chauffage.

| Réglages | Utilisations |
|---|---|
| **HIGH (MAX.)**  | Pour porter un liquide à ébullition ou atteindre la bonne pression dans un autocuiseur. Réduire ensuite la puissance de chauffage après le début de l'ébullition ou de la cuisson des aliments. |
| | Une puissance de chauffage intermédiaire est utilisée pour la poursuite de la cuisson. Les aliments ne cuisent pas plus rapidement si on utilise une puissance de chauffage plus élevée que nécessaire pour le maintien d'une douce ébullition. |
| **LOW (MIN.)**  | L'eau bout toujours à la même température, que l'ébullition soit tranquille ou vigoureuse. |
| | Pour le mijotage ou le maintien de la température d'un mets, ou pour la fusion de chocolat ou beurre. |

## UTILISATION DURANT UNE PANNE D'ÉLECTRICITÉ

1. Approcher une allumette enflammée du brûleur à utiliser.
2. Enfoncer/faire tourner lentement le bouton de commande jusqu'à la position **LIGHT** (Allumage).
3. Ajuster les flammes à la taille désirée.

***MISES EN GARDE:***

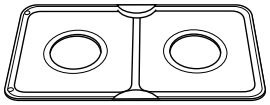
- Avant d'allumer un brûleur de la table de cuisson, vérifier que tous les boutons de commande sont à la position OFF (ARRÊT). Approcher l'allumette enflammée du brûleur avant de faire tourner le bouton jusqu'à la position START (Allumage).

# TABLE DE CUISSON

**POUR ÉVITER LA FORMATION DE TACHES OU UN CHANGEMENT DE COULEUR DE LA TABLE DE CUISSON:**

- Nettoyer la table de cuisson après chaque utilisation.
- Enlever les résidus renversés de produits acides ou sucrés dès que la table de cuisson a refroidi; ces produits renversés peuvent faire changer la couleur de l'émail.

Le cooktop est concu avec deux puits contournés avec les casseroles d'égouttement couverts par porcelaine removeable pour contenir des flaques. (Voir page 36 pour des directions de nettoyage.



À la différence d'une cuisinière dotée de brûleurs à gaz standard, la table de cuisson de cette cuisinière n'est pas amovible ou soulevable. ***Ne pas tenter de soulever la table de cuisson, quelle qu'en serait la raison.***

## BÛLEURS SCELLÉS

Les brûleurs scellés de la cuisinière sont fixés sur la table de cuisson; ils ne sont pas concus pour être enlevés. Comme les brûlers sont scellés dans la table de cuisson, un produit qui déborde d'un ustensile ne s'infiltera pas sur sous la table de cuisson. On devrait cependant netoyer les brûleurs aprés chaque utilisation. (Voir les instructions de nettoyage à la page 35).

## BRÛLEUR DE HAUTE PERFORMANCE 12,000 BTU*

(Certains Modéles)

Pour une cuisinière dotée d'un brûleur à haute vitesse, celui-ci est placé à la position avant/droit. On peut utiliser ce brûleur de haute puissance pour faire bouillir rapidement de l'eau ou cuire une grande quantité d'aliments.

POWER BOOST

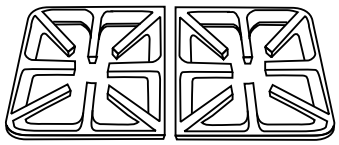
* La puissance thermique des brûleurs est différente lors de l'alimentation au gaz de pétrole liquéfié.

## BRÛLEUR DE MIJOTAGE

Ce brûleur est situé à l'arrière gauche. Il offre une plus faible puissance pour la cuisson de sauces délicates ou la fusion du chocolat.

## GRILLES DE BRÛLEUR

Avant une opération de cuisson, vérifier que la grille est correctement placée. Une grille de brûleur incorrectement installée peut écailler l'émail de la table de cuisson.



**Ne pas faire fonctionner un brûleur sans qu'un ustensile soit placé sur la grille. L'émail de la grille peut s'écailler s'il n'y a aucun ustensile capable d'absorber la chaleur émise par le brûleur.**

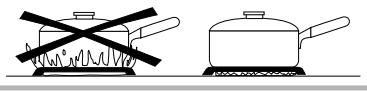
Même si les grilles de brûleur sont très durables, elles perdront progressivement leur lustre et changeront de couleur, du fait des températures élevées auxquelles les brûleurs les exposent.

***REMARQUES:***

- Un brûleur convenablement réglé et dont les orifices sont propres s'allume en quelques secondes. Lors de l'alimentation au gaz naturel les flammes sont bleues, avec un cône interne bleu intense.

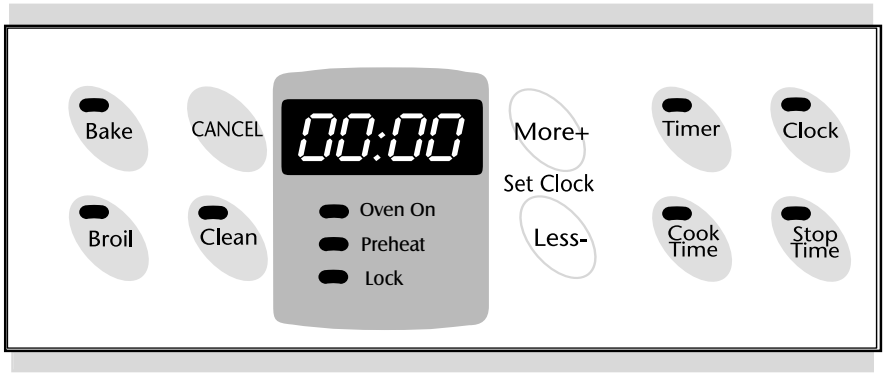
  Si les flammes d'un brûleur sont jaunes ou si la combustion est bruyante, le ratio air/gaz peut être incorrect. Demander à un technicien d'effectuer le réglage. (La garantie ne couvre pas ce réglage.)

  Lors de l'alimentation au gaz de pétrole liquéfié, il est acceptable que l'extrémité des flammes soit jaune. Ceci est normal; aucun réglage n'est nécessaire.
- Avec certains types de gaz, on peut percevoir un petit bruit d'explosion lors de l'extinction d'un brûleur de la table de cuisson. Ceci est normal.
- Si on fait passer rapidement le bouton de commande de la position HIGH (MAX.) à la position LOW (MIN.), les flammes peuvent s'éteindre, particulièrement si le brûleur est froid. Si ceci se produit, placer le bouton de commande à la position OFF (ARRÊT) et attendre quelques secondes avant d'allumer de nouveau le brûleur.
- Ajuster la puissance de chauffage de telle manière que les flammes ne débordent pas à la périphérie de l'ustensile.



# CUISSON AU FOUR

## HORLOGE ET MINUTERIE




### TOUCHES DE FONCTIONS

➢ Appuyer ou appuyer/maintenir la pression sur l'une de ces touches pour entrer l'heure, le temps de cuisson, la température du four, ou pour sélectionner la puissance **HI** or **LO** pour le gril. Aucun signal sonore n'est émis lors-qu'on appuie sur l'une de ces touches.

➢ Appuyer pour annuler toute programmation à l'exception des fonctions d'horloge et de minuterie.

➢ Touches de fonction: **Bake** (Cuisson au four), **Broil** (Gril), **Clean** (Nettoyage), **Timer** (Minuterie), **Clock** (Horloge), **Cook Time** (Temps de cuisson), **Stop Time** (Heure d'arrêt) et **CANCEL** (Annulation). Un signal sonore est émis lors de chaque pression sur ces touches.

➢ Un témoin lumineux est associé à chaque touche de fonction, sauf la touche **Cancel** (Annulation).

➢ Lorsqu'on appuie sur la touche **Bake** (Cuisson au four) ou **Broil** (Gril), le témoin lumineux s'illumine, ce qui indique que le four est prêt pour l'opération commandée.

Le témoin lumineux associé aux touches **Clean** (Nettoyage), **Timer** (Minuterie), **Clock** (Horloge), **Cook Time** (Temps de cuisson), **Stop Time** (Heure d'arrêt) clignote lorsqu'on appuie sur la touche correspondante. Après le début de l'exécution de la fonction, le clignotement cesse, mais le témoin reste illuminé.

➢ Si on tente de programmer une seconde opération lorsque le témoin d'une touche de fonction est illuminé:

– La commande n'est pas acceptée, ou

– Le témoin de la première touche devient «moins lumineux» et le témoin de la touche qui vient d'être utilisée est «complètement illuminé»; ceci indique que l'appareil est maintenant réglé pour les deux opérations.

**Par exemple:** Si on règle le four pour une cuisson à 177° C (350 ° F) et si on commande ensuite une opération de minutage, le témoin de la touche **Bake** (Cuisson au four) devient «moins lumineux» (atténuation), et le témoin de la touche **Timer** (Minuterie) adopte la «luminosité maximale».

L'afficheur présentera l'information correspondant à l'opération dont le témoin a adopté la «luminosité maximale». Pour obtenir l'affichage de l'information de la fonction pour laquelle la luminosité du témoin est «atténuée», appuyer sur la touche de cette fonction.

***NOTE: Si un intervalle de plus de 30 secondes s'écoule entre la pression sur une touche de fonction et la pression sur une touche*** s ***ou*** t***, le programme est annulé et l'afficheur présente de nouveau l'information antérieure.***

### TOUCHE BAKE

Utilisation pour les opérations de cuisson au four (pâtisserie et rôtissage).

1. Appuyer sur la touche **Bake** (Cuisson au four).
2. Utiliser les touches **More+** (Plus+) ou **Less-** (Moins-) pour sélectionner la température du four.

Voir d'autres informations à la page 30.

### TOUCHE BROIL

Utilisation pour les opérations de cuisson au gril et brunissage.

1. Appuyer sur la touche **Broil** (Cuisson au gril).
2. Utiliser les touches **More+** (Plus+) ou **Less-** (Moins-) pour sélectionner gril max. ou gril min.

Voir d'autres informations à la page 32.

### TOUCHE CLEAN (NETTOYAGE)

S'utilise pour régler le four sur un cycle d'autonettoyage.

**POUR MODÉLES AVEC UNE MANUEL BLOQUE DU FOIR:**

1. Porté et bloque étroite du four.
2. Appuyer sur la touche Clean. L'afficheur présente 3:00.

3. Le four est pré-établ our nettoyer pendant trois heures ou, sélectionner 2 heures pour un four très souillé, ou jusqu'à 4 heures pour un four très sale.

**POUR MODÉLES AVEC UNE BLOQUE DU FOIR AUTOMATIQUEMENT:**

1. Appuyer sur la touche **Clean.** L'afficheur présente "--:--".
2. Utiliser les touches **More+** (Plus+) ou **Less-** (Moins-) pour modifier la durée de l'operation de nettoyage.
3. Sélectionner 2 heures pour un four très souillé, ou jusqu'à 4 heures pour un four très sale.

Voir la page 35 pour supplémentaire informations.

## TOUCHES COOK TIME/ STOP TIME

S'utilise pour programmer la mise en marche et l'arrêt automatiques du four.

1. Appuyer sur **Cook Time** (temps de cuisson) et entrer le temps de cuisson désiré en heures et en minutes.
2. Appuyer sur la touche **Bake** et sélectionner la température.
3. Pour une uisson différée, Appuyer sur **Stop Time** (heure d'arrêt) et entrer l'heure à laquelle la cuisson doit se terminer.

Voir page 33 pour supplémentaire informations.

## RÉGLAGE DE L'HORLOGE

1. Appuyer sur la touche **Clock** (Horloge).
2. Utiliser les touches **More+** (Plus+) ou **Less-** (Moins-) pour obtenir l'affichage de l'heure correcte.

L'afficheur clignote lors de la mise sous tension initiale de l'appareil ou après une interruption de l'alimentation.

Pour obtenir l'affichage de l'heure alors que l'information d'une autre fonction est affichée, appuyer sur la touche **Clock** (Horloge).

On ne peut modifier l'heure lorsque le four est programmé pour une cuisson contrôlée par l'horloge ou pour une opération d'autonettoyage (immédiate ou différée).

## RÉGLAGE DE LA MINUTERIE

On peut sélectionner avec la minuterie un temps de décompte de 1 minute (0:01) à 9 heures 59 minutes (9:59).

On peut utiliser la minuterie indépendamment de toute autre activité du four, ou bien lorsqu'une fonction du four est en cours d'exécution. ***LA MINUTERIE NE CONTRÔLE PAS LE FOUR.***

1. Appuyer sur la touche **Timer** (Minuterie).
2. Utiliser les touches **More+** (Plus+) ou **Less-** (Moins-) pour obtenir l'affichage du temps de décompte désiré.

   ➢ La minuterie se met en marche automatiquement. Le témoin associé à la touche **Timer** (Minuterie) s'illumine lorsque la minuterie est utilisée.

   ➢ À la fin de la période de décompte un signal sonore long est émis et le message «End» (Fin) apparaît brièvement. (Pour changer les bips, voir Options de réglage Timer Beeps.)

**ANNULATION D'UNE OPÉRATION DE MINUTAGE:** Appuyer/maintenir la pression pendant trois secondes sur la touche **Timer** (Minuterie). L'heure normale réapparaît ensuite sur l'afficheur.

# OPTIONS DE COMMANDE

## SIGNAUX SONORES — CUISSON COMMANDÉE PAR L'HORLOGE

**Option 1 (configuration standard).** Émission de quatre signaux sonores à la fin de la période de cuisson, puis un signal sonore à intervalle de 30 secondes durant les cinq minutes suivantes ou jusqu'à ce qu'on appuie sur la touche **Cancel** (Annulation).

**Option 2.** Émission de quatre signaux sonores à la fin de la période de cuisson, puis rien d'autre.

**Option 3.** Émission de quatre signaux sonores à la fin de la période de cuisson, puis un signal sonore chaque minute durant les 12 heures suivantes ou jusqu'à ce qu'on appuie sur la touche **Cancel** (Annulation).

**SÉLECTION DES SIGNAUX SONORE - CUISSON AU FOUR**

1. Appuyer simultanément sur les touches **Cook Time** (Temps de cuisson) et **Clock** (Horloge), pendant 3 secondes.

   ➢ Un unique signal sonore est émis.

   ➢ L'option en vigueur est indiquée sur l'afficheur.

2. Utiliser les touches **More+** (Plus+) ou **Less-** (Moins-) pour sélectionner le numéro de l'option. L'heure normale réapparaît sur l'afficheur après quatre secondes.

## ANNULATION DE L'AFFICHAGE DE L'HEURE

Si on préfère que l'heure normale ne soit pas affichée:

**RÉGLAGE:** Appuyer simultanément sur les touches **Clock** (Horloge) et **Cancel** (Annulation), pendant trois secondes.

Lorsque l'heure n'est pas affichée, si on souhaite lire l'heure, il suffit d'appuyer

brièvement sur la touche **Clock** (Horloge).

**RESTAURATION:** Appuyer simultanément pendant trois secondes sur les touches **Clock** (Horloge) et **Cancel** (Annulation); l'heure normale de l'horloge réapparaîtra sur l'afficheur.

## OPTION D'ARRÊT AUTOMATIQUE DU FOUR/ MODE SABBAT

Le four s'éteint automatiquement à la fin d'une période de 12 heures si on le laisse en marche par accident. On peut désactiver cette fonction si on le souhaite .

**SUPPRESSION DE L'EXTINCTION AUTOMATIQUE APRÈS 12 HEURES:**

1. Appuyer/maintenir la pression sur la touche **Clock** (Horloge) pendant trois secondes.
2. Utiliser les touches **More+** (Plus+) ou **Less-** (Moins-) pour faire apparaître 8:88 sur l'afficheur. L'heure normale de l'horloge réapparaîtra sur l'afficheur après quatre secondes.

**RESTAURATION:** Répéter les étapes 1 et 2. L'afficheur présente brièvement 12:00, puis l'heure normale de l'horloge.

## OPTION DE DÉSACTIVATION DES COMMANDES

La fonction de désactivation des commandes permet d'empêcher toute mise en marche du four.

**ACTIVATION DU VERROUILLAGE:**

1. Réglage: Appuyer simultanément sur les touches **Stop Time** (Heure d'arrêt) et **Cancel** (Annulation), pendant trois secondes.
2. Lorsque la console de commande est désactivée, le message «OFF» (ARRÊT) est affiché. Seules les fonctions d'horloge et de minuterie sont alors opérationnelles.

Pour réactiver la console de commande, répéter l'étape 1.

## OPTION DE RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE DU FOUR

Si la cuisson au four ne produit pas les résultats désirés, on peut ajuster la température du four. Pour pouvoir déterminer l'amplitude de la variation de température nécessaire, sélectionner une température supérieure ou inférieure de 15° C (25° F) à celle recommandée dans la recette, puis exécuter une cuisson au four. Le résultat de ce test permettra d'évaluer l'amplitude de la variation à introduire.

**AJUSTEMENT DE LA TEMPÉRATURE DU FOUR:**

1. Appuyer sur la touche **Bake** (Cuisson au four).
2. À l'aide de la touche s entrer 288° C (550° F).
3. Appuyer/maintenir la pression sur la touche **Bake** (Cuisson au four) pendant trois secondes, jusqu'à l'apparition de 00°.

   ➢ Si une modification de la température du four avait déjà été introduite, la valeur de la variation est indiquée. Par exemple, si on avait commandé une réduction de 15°, l'afficheur représente -15°.
4. Utiliser les touches **More+** (Plus+) ou **Less-** (Moins-) pour modifier la température. Lors de chaque pression sur une touche, la température de réglage est modifiée de 5°.

   ➢ ON peut ainsi introduire une modification de la température du four de 5° à 35° **(augmentation ou diminution)**.
5. L'heure normale de l'horloge réapparaît ensuite automatiquement.

Il n'est pas nécessaire d'ajuster de nouveau la température du four après une panne ou interruption de l'alimentation de l'appareil. Il n'est pas possible d'ajuster les températures de cuisson au gril et de nettoyage.

# CUISSON AU FOUR ET RÔTISSAGE

***REMARQUES:***

- ➢ Chaque four a ses propres caractéristiques, et il est possible que les températures et les temps de cuission soient légèrement différents de ceux de l'ancien four. Ceci est normal.
- ➢ Durant une cuisson au four prolongée, on peut percevoir un petit bruit d'explosion par intermittence (extinction du brûleur). Ceci est normal.
- ➢ Pour les températures de cuisson recommandées et temps de cuisson au four et rôtissage, voir le tableau de rôtissage dans la brochure «**La Cuisine Simplifiée**».

## ALLUMAGE SANS FLAMME DE VEILLE

La cuisinière est dotée d'un système d'allumage sans flamme de veille. Ce système ferme automatiquement l'arrivée de gaz et ***empêche tout fonctionnement du four lors d'une interruption de l'alimentation électrique.***

***Il ne sera pas possible d'allumer le brûleur du four avec une allumette. Ne pas tenter de faire fonctionner le four lors d'une interruption de l'alimentation électrique.***

## RÉGLAGE DES COMMANDES POUR CUISSON AU FOUR OU RÔTISSAGE

1. Appuyer sur la touche **Bake** (Cuisson au four). Le témoin associé à la touche **Bake** (Cuisson au four) s'illumine et l'afficheur représente 000.
2. Utiliser les touches **More+** (Plus+) ou **Less-** (Moins-) pour sélectionner la température.
   - ➢ Lorsqu'on appuie sur une de ces touches, la valeur 177° C (350°F) apparaît. On peut sélectionner une température de 77° à 288°C (170° à 550°F).
3. Il y a une période d'attente de quatre secondes avant la mise en marche du four. Lors de la mise en marche du four le témoin OVEN ON (Four allumé) s'illumine et le témoin PREHEAT (Préchauffage) s'illumine. La température présélectionnée demeure affichée.
4. Prévoir une période de 8 à 15 minutes pour le préchauffage du four. Un unique signal sonore indique la fin de la période de préchauffage. Le témoin OVEN ON (Four allumé) demeure illuminé. Le témoin PREHEAT (Préchauffage) s'éteint.
5. Placer le mets dans le four.
   - ➢ ***NOTE:*** On peut modifier la température de cuisson sélectionnée à tout moment avec les touches **More+** (Plus+) ou **Less-** (Moins). Si une autre fonction est affichée, appuyer sur la touche **Bake** (Cuisson au four), puis utiliser les touches **More+** (Plus+) ou **Less-** (Moins-) pour sélectionner la nouvelle température.
6. Lorsque le temps minimum de cuisson est écoulé, contrôler l'avancement de la cuisson. Poursuivre la cuisson si c'est nécessaire.
7. Appuyer sur la touche **Cancel** (Annulation) et retirer le mets du four. Le témoin lumineux de la touche **Bake** s'éteint. Le témoin OVEN ON (Four allumé) s'éteint. L'heure normale réapparaît sur l'afficheur.
   - ➢ ***NOTE:*** Si on oublie d'arrêter le four, il s'arrête automatiquement à la fin d'une période de 12 heures. Si on souhaite désactiver cette fonction, voir la page 29.

# ÉVENT DU FOUR

**Ne jamais obstruer l'évent du four durant l'utilisation du four.**

L'évent est situé à la base du dosseret. Lorsque le four est utilisé, la zone de l'évent peut être assez chaud pour causer des brûlures. Ne pas placer un article en plastique à proximité de l'évent; la chaleur pourrait déformer ou faire fondre l'article de plastique.

# LAMPE DU FOUR

Poussez le commutateur sur le panneau de commande pour tourner la lumière de four marche-arrét.

OVEN LIGHT

# CUISSON AU FOUR, SUITE

## GRILLES DU FOUR

**MISE EN GARDE:**

- Ne pas tenter de changer la position des grilles lorsque le four est chaud.

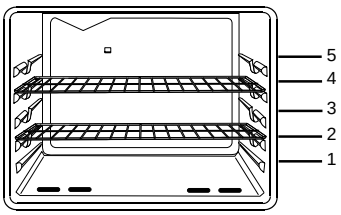
Le four est doté de deux grilles; ces grilles comportent un dispositif de calage.

**EXTRACTION:** Tirer la grille en ligne droite jusqu'à ce qu'elle s'arrête à la position de calage. Soulever la grille à l'avant pour pouvoir l'extraire.

**RÉINSTALLATION:** Placer la grille sur les supports dans le four; soulever légèrement l'avant; faire glisser la grille vers l'arrière au-delà de la position de calage; abaisser la grille pour qu'elle prenne appui sur les supports dans le four.

***Ne pas recouvrir la totalité d'une grille avec de la feuille d'aluminium, ni garnir le fond du four avec de la feuille d'aluminium. Ceci modifierait les résultats de cuisson au four, et le fond du four pourrait subir des dommages.***

## POSITIONS DES GRILLES




**POSITION N° 5: (la plus élevée):**
Utilisé pour griller le pain ou griller les nourritures minces et non grasses.

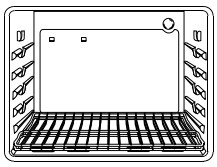
**POSITION N° 4:**
Pour la cuisson à gril et plupart des cuissons sur deux grilles.

**POSITION N° 3:**
Pour la plupart des cuissons de pâtisseries sur une tôle à biscuits – gâteaux à étages, tartes aux fruits, mets surgelés.

**POSITION N° 2:**
Pour rôtissage de pièces de viande, mets en sauce, cuisson de pain, gâteau léger en couronne (baba) ou entremets, ou cuisson sur deux grilles.

**POSITION N° 1:**
Pour le rôtissage d'une grosse pièce de viande ou volaille, tartes surgelées, soufflés ou gâteaux des anges, ou cuisson sur deux grilles.

**POSITION POUR RÔTISSAGE:**
Utiliser cette position pour la cuisson d'un gros rôti ou d'une dinde. Placer les deux grilles du four l'une sur l'autre, en appui sur les supports latéraux du fond du four.



***REMARQUE:*** Ne jamais placer le plat directement sur le fond du four.

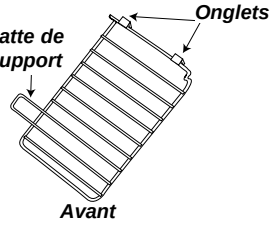
**CUISSON SUR PLUSIEURS GRILLES:**

**Deux grilles:** Placer les grilles aux positions 2 et 4 ou 1 et 4.

## DEMI-GRILLE
**(Certains Modéles)**

**INSTALLATION DANS LE FOUR:**

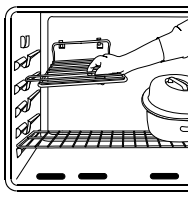
1. Installer toujours la demi-grille lorsque le four est froid.




2. Saisir la demi-grille par le centre, en haut. Aligner la patte de support latérale entre les supports de grille des quatrième et cinquième niveaux. Insérer les deux onglets de l'arrière de la demi-grille dans les fentes de la paroi arrière du four - en haut/à gauche.
3. Pousser fermement sur la surface supérieure de la demi-grille pour faire entrer les onglets dans les fentes et pour placer la patte de support latérale sur le support de grille du quatrième niveau.
4. Vérifier que l'installation est correcte — placer la main sur la surface supérieure de la demi-grille et appuyer fermement.

**DÉPOSE DE LA DEMI-GRILLE:**

Lorsque le four est froid, saisir la demi-grille au centre/en haut et tirer vers le haut pour faire sortir les onglets des fentes de la paroi arrière du four.



**REMARQUES:**

- Ne pas utiliser un ustensile qui dépasserait du bord de la demi-grille.
- Pour obtenir les meilleurs résultats, laisser un espace libre de 5 cm (2 po) entre l'ustensile placé sur la demi-grille et la paroi du four.
- Lors de l'ouverture de la porte du four, avant d'introduire la main dans le four pour introduire ou enlever un plat, laisser la vapeur et l'air chaud s'échapper.
- Agir prudemment pour retirer un article placé sur la demi-grille, pour éviter des brûlures.
- Enlever prudemment les articles placés sur la grille inférieure, pour ne pas perturber la demi-grille.
- L'accessoire "HALFRACK" demi-grille) disponible alors que ne pas inclus avec four. Appel 1-800-688-2002.

# CUISSON AU GRIL

## RÉGLAGE DES COMMANDES POUR UNE CUISSON AU GRIL

**1.** Appuyer sur la touche **Broil** (Cuisson au gril).

- ➢ Le témoin lumineux associé à la touche **Broil** (Cuisson au gril) s'illumine.
- ➢ L'afficheur représente 0:00.
- ➢ Le témoin Oven On (Four allumé) s'illumine. Il y a une période d'attente de huit secondes avant la mise en marche du four.

**2.** Appuyer sur la touche **More+** (Plus+) pour sélectionner la puissance de chauffage **MAX.** (HI), ou sur la touche **Less-** (Moins-) pour sélectionner la puissance de chauffage **MIN.** (LO).

- ➢ Sélectionner HI (gril max.) pour une cuisson au gril normale.
- ➢ Sélectionner LO (gril min.) pour une température plus basse ou une cuisson de plus longue durée (par ex. pour de la volaille).

**3.** Placer le mets dans le four. Laisser la porte entrouverte - position de la première butée, environ 10 cm (4 pouces).

**4.** Retourner la pièce de viande vers le milieu de la période de cuisson.

**5.** Appuyer sur la touche **Cancel** (Annulation). Retirer le mets et l'ustensile du four.

- ➢ Le témoin Oven On (Four allumé) s'éteint.
- ➢ Le témoin associé à la touche **Broil** (Cuisson au gril) s'éteint.
- ➢ L'heure normale réapparaît sur l'afficheur.

### *TABLEAU DE CUISSON AU GRIL*

| Type de viande | Position de la grille* | Degré de cuisson | Temps de cuisson total (minutes)** |
|---|---|---|---|
| **Bacon** | 4 | Bien cuit | 6-10 mn |
| **Steaks** - épaisseur 2,5 cm (1po) | 4 | Cuisson moyenne | 15-20 mn |
| | 4 | Bien cuit | 18-24 mn |
| **Poulet en morceaux** | 3 | Bien cuit | (LO Broil) 30-40 mn (Gril min.) |
| **Poisson** - Filets | 4 | La chair se détache | 8-12 mn |
| Darnes, épaisseur 2,5 (1 po) | 4 | La chair se détache | 10-15 mn |
| **Boeuf haché** - steakettes, épaisseur 2 cm (3/4 po) | 4 | Bien cuit | 15-18 mn |
| **Jambon** - pré-cuit - tranche de 1,3 cm (1/2 po) | 4 | Tiède | 8-12 mn |
| **Cotelettes de porc** - épaisseur 2,5 cm (1 po) | 4 | Bien cuit | 22-26 mn |

*****Grille supérieure à la position n° 5

**Temps de cuisson approximatifs, variables selon les caractéristiques de chaque pièce de viande.

# CUISSON AU FOUR, SUITE

## CUISSON AU FOUR CONTRÔLÉE PAR L'HORLOGE

***MISE EN GARDE***

- ➢ On déconseille l'emploi de la fonction de cuisson différée pour des aliments très périssables comme produits laitiers, porc, volaille ou produits de la mer.
- ➢ On déconseille le contrôle de la cuisson par l'horloge pour des aliments nécessitant un four préchauffé, comme gâteaux, biscuits et pains.

**La fonction de commande par l'horloge** permet de commander la mise en marche du four et son arrêt à une heure prédéterminée. On peut utiliser ceci pour une opération de cuisson ou d'autonettoyage du four.

- ➢ **Mise en marche immédiate:** Le four se met en marche immédiatement, et s'arrêtera automatiquement à l'heure prédéterminée.
- ➢ **Mise en marche différée:** Le déclenchement de l'opération de cuisson au four ou d'autonettoyage est différé; l'opération prendra fin immédiatement à l'heure prédéterminée.

Le temps de cuisson maximum sélectionnable est 11 heures 59 minutes (11:59).

Pour que ces fonctions produisent des résultats corrects, il faut que l'horloge fonctionne et soit réglée pour l'heure correcte.

### RÉGLAGE DES COMMANDES

1. Appuyer sur la touche **Cook Time** (Temps de cuisson).
   - ➢ Le témoin de la touche **Cook Time** (Temps de cuisson) clignote.
   - ➢ L'afficheur représente 0:00.
2. Utiliser les touches **More+** (Plus+) ou **Less-** (Moins-) pour entrer le temps de cuisson.
3. Appuyer sur la touche **Bake** (Cuisson au four).
   - ➢ Le témoin associé à la touche **Bake** (Cuisson au four) s'illumine.
   - ➢ L'afficheur représente 0:00.
4. Utiliser les touches **More+** (Plus+) ou **Less-** (Moins-) pour sélectionner la température.

   **REMARQUE:** Si on a attendu plus de quatre secondes avant d'appuyer sur la touche Bake (Cuisson au four), un signal sonore est émis et on voit clignoter 000 sur l'afficheur.
5. **POUR DIFFÉRER LE DÉCLENCHEMENT DE LA CUISSON:**
   (sinon, passer à l'étape n° 6)
   - **a.** Appuyer sur la touche **Stop Time** (Heure d'arrêt).
   - **b.** Utiliser les touches **More+** (Plus+) ou **Less-** (Moins-) pour entrer l'heure à laquelle la cuisson devrait prendre fin.
   - **c.** Appuyer sur la touche **Clock** (Horloge).
     - ➢ L'heure normale apparaît sur l'afficheur.
6. Lors de la mise en marche du four, le témoin Oven On (Four allumé) s'illumine. La température du four apparaît sur l'afficheur. Appuyer sur la touche **Cook Time** (Temps de cuisson) pour obtenir l'affichage du temps de cuisson résiduel.
   - ➢ **NOTE:** Il n'est pas nécessaire de spécifier l'heure de déclenchement de la cuisson; l'appareil déterminera automatiquement l'heure de déclenchement de la cuisson, selon le temps de cuisson sélectionné.
7. Le système déclenchera automatiquement l'arrêt du four. Quatre signaux sonores seront alors émis, et le message «End» (Fin) apparaîtra sur l'afficheur. Un signal sonore sera émis à intervalles de 30 secondes durant les 5 minutes suivantes.
   - ➢ **NOTE:** Pour modifier les signaux sonores de fin de cuisson, voir la page 25.
8. Appuyer sur la touche **Cancel** (Annulation) pour mettre fin à l'émission des signaux sonores.
   Retirer le mets du four.

# ENTRETIEN ET NETTOYAGE

## FOUR AUTONETTOYANT

**MISE EN GARDE**

- Il est normal que les pièces de la cuisinière deviennent très chaudes lors d'un cycle de nettoyage.
- Éviter de toucher la surface de cuisson, la porte, le hublot et la zone des évents du four lors d'un cycle d'autonettoyage.
- Pour éviter que la porte du four subisse des dommages, ne pas tenter d'ouvrir lorsque le mot LOCK (VERROUILLAGE) est visible sur l'afficheur.
- Ne pas utiliser de nettoyeur pour four du commerce sur le fini du four autonettoyant ou sur tout autre composant du four car cela abîmerait le fini ou ce composant du four.

Le cycle d'autonettoyage utilise des températures supérieures à la normale pour assurer le nettoyage automatique de la totalité du four.

Il est normal qu'il se produise flammèches et de fumée pendant l'autonettoyage si le four est très sale. Il est préférable de nettoyer le four régulièrement que d'attendre que la saleté se soit accumulée dans le four.

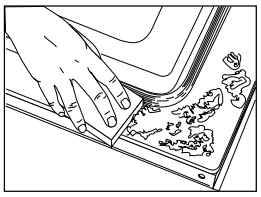
Bien aérer la cuisine pendant le cycle d'autonettoyage afin d'aider à éliminer les odeurs qui sont normalement produites par l'autonettoyage.

### AVANT L'AUTONETTOYAGE

Arrêtez la lampe du four avant le nettoyage, comme la lampe peutgriller pendant le cycle propre.

Enlever la lèchefrite, tous les plats et les grilles du four. Les grilles vont se décolorer et risquent de ne plus glisser aussi bien après le cycle d'autonettoyage.

Nettoyer l'encadrement du four et l'encadrement de la porte (la partie sur le pourtour du joint de la porte) à l'aide d'un produit nettoyant non abrasif comme Bon Ami* ou d'eau additionnée de détergent. Ces surfaces ne sont pas soumises aux températures élevées du cycle d'autonettoyage et doivent être nettoyées pour empêcher la saleté de s'incruster sous l'effet de la chaleur.



Pour empêcher tout dommage, ne pas nettoyer ni frotter le joint qui se trouve autour de la porte du four. Ce joint est conçu pour éviter les pertes de chaleur pendant le cycle d'autonettoyage.

Essuyer le fond du four pour éliminer les liquides qui ont débordé en cours de cuisson et empêcher la formation excessive de fumée ou la formation de flammèches ou de flammes pendant le cycle d'autonettoyage.

Essuyer les produits sucrés ou acides qui ont pu débordé, tels que jus de citron, sauce tomate ou sauces à base de lait. L'émail vitrifié résiste aux acides mais il n'est pas totalement à l'épreuve de ceux-ci. Le fini en émail vitrifié peut se décolorer si les liquides acides qui ont débordé ne sont pas essuyés avant un autonettoyage.

### PENDANT L'AUTONETTOYAGE

La porte du four se trouvera endommagée si l'on force son ouverture pendant que l'indication LOCK est à l'affichage.

Les premières fois où le four est nettoyé, il peut y avoir production d'odeur et de fumée. Ceci est normal et diminuera ou disparaîtra à l'usage. Si le four est très sale ou si la lèchefrite a été laissée dans le four, il peut y avoir production excessive de fumée et d'odeur.

Pendant que le four chauffe, il peut se produire des bruitsde métal en expansion ou en contraction. Ceci est normal et n'indique pas que le four s'abîme.

### APRÈS L'AUTONETTOYAGE

Environ une heure après la fin du cycle, le verrouillage se désenclenche et l'indication LOCK (verrouillage) s'éteint à l'affichage. À ce point, la porte peut être déverrouillée et ouverte.

La saleté peut avoir laissé au fond du four un résidu gris poudreux qui peut être enlevé avec un linge humide. S'il reste de la saleté, cela indique que le cycle de nettoyage n'a pas été assez long. Celle-ci sera enlevée au prochain cycle d'autonettoyage.

Si les grilles du four ont été laissées à l'intérieur pendant le cycle d'autonettoyage et qu'elles glissent mal sur leur support, les enduire ainsi que les supports d'une fine couche d'huile végétale.

Les lignes fines peuvent apparaître dans la porcelaine résultant du chauffage et du refroidissement de la finition. C'est normal et n'affectera pas l'execution.

Une décoloration blanche peut apparaître après le nettoyage si des salissures acides ou sucrées n'ont pas été essuyés avant le cycle d'autonettoyage. Ceci est normal et n'affectera PAS le bon fonctionnement du four.

# ENTRETIEN ET NETTOYAGE, SUITE

## RÉGLAGE DES COMMANDES POUR L'AUTONETTOYAGE DU FOUR

***REMARQUE:*** Ces instructions couvrent la serrure automatique et les modèles manuels de serrure.

**1.** Porté étroite du foir.

**2.** Placer la manette de verrouillage à la position de verrouillage. (certains modéles)

**3.** Appuyer sur la touche **Clean** (Nettoyage).

- ➢ L'afficheur présente "-:--" ou 3:00.
- ➢ Let mot CLEAN (nettoyage) clignote. En certains modéles l'afficheur presénte le mot LOCK (veronillage).
- ➢ Si la porte n'est pas fermée ou verrouillée, l'afficheur présente le message «dr» et signal sonores seraut èmis.

**4.** Utiliser les touches **More+** (Plus+) ou **Less-** (Moins-) pour modifier la durée de l'opération de nettoyage.

- ➢ Le four est pré-établi pour nettoyer pendant trois heures.

  Ou,

- ➢ Sélectionner 2 heures pour un four très peu souillé, ou jusqu'à 4 heures pour un four très sale.

**5. POUR DIFFÉRER L'OPÉRATION D'AUTONETTOYAGE:**
(sinon passer à l'étape n° 6):

**a.** Appuyer sur la touche **Stop Time** (Heure d'arrêt).

**b.** Utiliser la touche **More+** (Plus+) ou **Less-** (Moins-) pour sélectionner l'heure d'arrêt.

**c.** Appuyer sur la touche **Clock** (Horloge); l'heure normale de l'horloge réapparaît.

**d.** Appuyer sur la touche **Stop Time** para rappel à l'heure vous au programe.

**6.** Lorsque le four se met en marche:

- ➢ Le témoin Oven On (Four allumé) s'illumine.
- ➢ Le témoin Lock (Verrouillage) s'illumine pendant le chauffage du four jusqu'à 204° C (400° F).
- ➢ Il n'est pas possible d'ouvrir la porte du four lorsque le témoin Lock (Verrouillage) est illuminé.

**7.** Environ une heure après la fin de l'opération d'autonettoyage, le témoin de verrouillage Lock (Verrouillage) s'éteint. On peut alors ouvrir la porte du four. (Certains modéles - pousser la manette de la porte vers la gauche pour déverrouiller.)

**POUR ANNULER UNE OPÉRATION D'AUTONETTOYAGE:**

**1.** Appuyer sur la touche **Cancel** (Annulation).

**2.** Si le témoin Lock (Verrouillage) N'est PAS illuminé, déverrouiller (certains modéles) et ouvrir la porte du four. Si le témoin Lock (Verrouillage) est illuminé, laisser le four refroidir pendant environ une heure avant de déverrouiller (certains modéles) et ouvrir la porte du four.

# PROCÉDURE DE NETTOYAGE

***MISE EN GARDE***

- ➢ Avant toute manipulation ou opération de nettoyage, vérifier que le four est arrêté et que tous les composants sont froids, afin d'éviter des dommages ou des brûlures.
- ➢ Pour éviter la formation de taches ou un changement de couleur, nettoyer l'appareil après chaque utilisation.
- ➢ Après tout démontage de composants, veiller à effectuer un remontage correct.

## LÈCHEFRITE ET SA GRILLE

Ne jamais garnir la grille de lèchefrite avec de la feuille d'aluminium, car ceci empêcherait la graisse de s'écouler audessous.

- ➢ Recouvrir la lèchefrite et sa grille d'un torchon savonneux; laisser tremper pour détacher les résidus.
- ➢ Laver avec de l'eau savonneuse tiède. Utiliser un tampon à récurer savonneux pour éliminer les souillures tenaces.
- ➢ On peut placer les deux composants de la lèchefrite dans un lave-vaisselle.

## GRILLES DE BRÛLEUR

- ➢ Laver les grilles avec de l'eau savonneuse tiède et un tampon à récurer de plastique non abrasif. Pour les souillures tenaces, nettoyer avec une éponge ou un tampon non abrasif savonneux et la crème pour nettoyage des tables de cuisson (produit n° 20000001)**.
- ➢ Pour les résidus alimentaires carbonisés, enlever les grilles pour les placer sur du papier-journal, et pulvériser prudemment un produit commercial de nettoyage de four (ne pas projeter le produit sur la surface environnante). Placer les grilles dans un sachet de plastique pendant plusieurs heures ou pendant une nuit. Porter des gants de caoutchouc et retirer les grilles du sachet. Laver/rincer/faire sécher et réinstaller les grilles sur la table de cuisson.

## ZONE DE LA CONSOLE DE COMMANDE/HORLOGE

- ➢ Pour utiliser la fonction «Control Lock» (Désactivation des commandes) pour le nettoyage, voir la page 29.
- ➢ Essuyer avec un linge humide, puis faire sécher.

➢ On peut utiliser un produit de nettoyage du verre, pulvérisé d'abord sur un chiffon. ***NE PAS projeter le produit directement sur les touches de commande ou sur l'afficheur.***

## BOUTONS DE COMMANDE

➢ Placer chaque bouton à la position d'ARRÊT (OFF), et retirer chaque bouton (tirer).

➢ Laver/rincer/faire sécher. Ne pas utiliser un agent de nettoyage abrasif susceptible de rayer la finition.

➢ Faire fonctionner brièvement brûleur pour vérifier que le bouton a été correctement réinstallé.

## DOSSERET ET TABLE DE CUISSON SURFACES ÉMAILLÉES

L'émail est un matériau à base de verre fondu sur le métal, qui peut se fissurer ou s'écailler. La couche d'émail possède une certaine résistance aux composés acides, qui n'est pas illimitée. On doit éliminer immédiatement tout résidu de renversement avec un linge sec, particulièrement les composés acides ou sucrés.

➢ Sur une surface froide, laver avec de l'eau savonneuse, puis rincer et sécher.

➢ Ne jamais essuyer une surface tiède ou chaude avec un linge humide; ceci pourrait provoquer fissuration ou écaillage.

➢ Ne jamais utiliser sur la finition extérieure de la cuisinière un produit de nettoyage de four ou un produit de nettoyage abrasif ou caustique.

## CUVETTES DE PROPRETÉ

(CERTAINS MODÉLES)

L'émail peut se décolorer ou se fendiller s'il est surchauffé. Ceci est normal et n'affecte pas les performances de cuisson.

➢ Une fois les cuvettes refroidies, les laver après chaque utilisation, les rincer et les sécher pour éviter qu'elles ne se tachent ou ne se décolorent. Elles peuvent être lavées au lave-vaisselle.

➢ Pour nettoyer les saletés épaisses, tremper les cuvettes dans de l'eau savonneuse chaude, puis utiliser un produit de nettoyage moyennement abrasif comme Soft Scrub* et un tampon récureur en plastique.

➢ Si la saleté est incrustée, retirer les cuvettes de propreté de la cuisinière, les placer sur des journaux et pulvériser avec précaution du produit de nettoyage commercial pour four. (Ne pas pulvériser sur les surfaces environnantes.) Placer les cuvettes de propreté dans un sac en plastique et laisser le produit s'imprégner plusieurs heures. Porter des gants en caoutchouc, retirer les cuvettes de propreté du sac, les laver, les rincer et les sécher.

## SURFACES PEINTES

PANNEAUX LATÉRAUX, TIROIR DE REMISAGE ET POIGNÉE DU PORTE

➢ Après le refroidissement, laver avec de l'eau savonneuse/rincer et faire sécher. Ne jamais essuyer une surface tiède ou chaude avec un linge humide; la surface pourrait subir des dommages, et la formation de vapeur pourrait provoquer des brûlures.

➢ Pour des souillures tenaces, utiliser un produit de nettoyage peu abrasif comme Bon Ami* ou une pâte de bicarbonate de sodium. Ne pas utiliser un produit de nettoyage abrasif caustique ou agressif comme un produit de nettoyage de four ou un tampon de laine d'acier; ces produits feraient subir des dommages permanents à la surface (rayures).

***NOTE:*** *Utiliser un essuie-tout ou un linge sec pour enlever les résidus de renversement de produits acides ou sucrés. Si ces résidus ne sont pas enlevés immédiatement, la surface peut subir un changement de couleur ou une autre dégradation. Ceci est particulièrement important pour une surface blanche.*

## VERRE

HUBLOT DU FOUR ET PORTE DU FOIR

➢ Éviter d'utiliser une quantité excessive d'eau, susceptible de s'infiltrer derrière la plaque de verre et de former des taches.

➢ Laver avec eau et savon. Rincer avec de l'eau propre et faire sécher. On peut utiliser un produit de nettoyage du verre, pulvérisé d'abord sur un chiffon.

➢ Ne pas utiliser un produit de nettoyage abrasif comme tampon à récurer, laine d'acier ou produit de nettoyage en poudre. Ces produits feraient subir des dommages au verre.

## FINITION MÉTALLIQUE

PIÈCES DE GARNITURE

➢ Laver avec eau et savon, un produit de nettoyage du verre, ou un produit liquide à pulvériser.

➢ Pour éviter de former des rayures ou de dégrader la finition, ne pas utiliser un produit de nettoyage abrasif ou peu abrasif, ou un produit de nettoyage agressif ou caustique comme un composé de nettoyage de four.

## INTÉRIEUR DU FOUR

➢ Exécuter les instructions présentées à la pages 34-35 pour l'autonettoyage du four.

## GRILLES DU FOUR

➢ Nettoyer avec de l'eau savonneuse.

➢ Éliminer les souillures tenaces avec une poudre de nettoyage ou un tampon à récurer savonneux. Rincer et faire sécher.

Les grilles qu'on laisse dans le four pendant une opération d'autonettoyage peuvent subir un changement de couleur permanent et ne plus glisser facilement. Si ceci se produit, frotter les grilles et les rails de support dans le four avec un peu d'huile végétale pour restaurer la facilité de glissement, puis enlever l'excès d'huile par essuyage.

* Les noms de marque mentionnés sont des marques de commerce déposées de leurs propriétaires respectifs.
** Pour commander directement, composer le 1-800-688-2002.

# ENTRETIEN ET NETTOYAGE, SUITE

## ARTICLES À FINITION DE PLASTIQUE

GARNITURE DU DOSSERET ET EMBOUTS

- ➢ Après le refroidissement, nettoyer avec de l'eau savonneuse, rincer et faire sécher.
- ➢ Utiliser un produit de nettoyage du verre et un linge doux.

***NOTE:*** *Ne jamais utiliser sur les finitions de plastique un produit de nettoyage en poudre ou un produit de nettoyage abrasif ou caustique, ou un produit de nettoyage de four; ces produits détérioreraient la finition.*

***NOTE:*** *Pour éviter la formation de taches ou un changement de couleur, enlever immédiatement avec un chiffon ou un essuie-tout de papier sec tout produit renversé contenant de la graisse ou des composants acides (tomate, citron, vinaigre, lait, jus de fruit, marinade).*

## BRÛLEURS

- ➢ Nettoyer fréquemment. Laisser le brûleur refroidir. Nettoyer avec du savon et un tampon à récurer de plastique. Pour des souillures tenaces, utiliser un produit de nettoyage non abrasif avec un chiffon. Éviter de laisser le produit de nettoyage s'introduire dans les orifices de sortie du gaz; ceci pourrait affecter la combustion du gaz. Si le produit de nettoyage pénètre dans les orifices, nettoyer avec un pinceau souple ou une broche droite, particulièrement l'orifice situé au-dessous de l'allumeur. Veiller à ne pas déformer ou agrandir les trous.
- ➢ Veiller à ne pas laisser de l'eau s'introduire dans les orifices du brûleur.
- ➢ Faire attention de ne pas laisser pénétrer de l'eau dans les orifices de brûleur.
- ➢ Lors du nettoyage, user de prudence pour éviter d'endommager l'allumeur. Si ce dernier est sali, mouillé ou endommagé, le brûleur ne s'allumera pas.

# ENTRETIEN

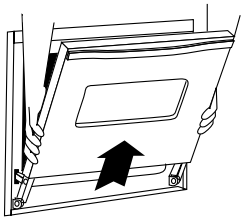
## PORTE DU FOUR

***MISE EN GARDE:***

- ➢ Ne pas grimper sur la porte du four ouverte, ou lui imposer une charge excessive. Ceci pourrait faire basculer la cuisinière, entraîner le bris de la porte ou des blessures pour la personne concernée.
- ➢ Ne pas tenter d'ouvrir ou fermer la porte ou d'utiliser le four avant que la porte ait été convenablement réinstallée.
- ➢ Ne jamais placer les doigts entre la charnière et le cadre avant du four. Les bras de charnière sont montés sur ressort. Une charnière pourrait se refermer brutalement contre le cadre du four et provoquer de sérieuses blessures.

**DÉPOSE DE LA PORTE:**

1. Après le refroidissement du four, ouvrir la porte entrouverte d'environ 10 cm [4 pouces].
2. Saisir la porte de chaque côté. Ne pas utiliser la poignée de porte pour la soulever.
3. Soulever uniformément pour dégager la porte des charnières.



**RÉINSTALLATION:**

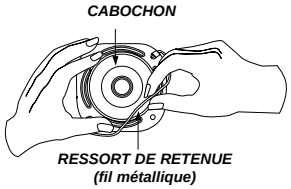
1. Saisir la porte de chaque côté.
2. Aligner les fentes avec les bras de charnière sur la cuisinière.
3. Faire descendre la porte pour la positionner correctement sur les charnières. Pousser sur les angles supérieurs de la porte pour l'enfoncer complètement sur les charnières. Il faut que la porte soit parfaitement d'aplomb.

***REMARQUE:*** On peut percevoir une certaine «élasticité» lors de la fermeture de la porte du four d'une cuisinière neuve; ceci est normal; cet effet disparaît progressivement.

## LAMPE DU FOUR

***MISE EN GARDE:***

- ➢ Débrancher la cuisinière du réseau électrique avant de remplacer l'ampoule.
- ➢ Utiliser une manique sèche pour protéger les mains lors du remplacement de l'ampoule.
- ➢ Ne pas toucher l'ampoule avant qu'elle se soit refroidie.
- ➢ Ne pas toucher l'ampoule chaude avec un linge humide; le choc thermique pourrait la briser.




**REMPLACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR:**

1. Après le refroidissement du four, maintenir le cabochon tout en enlevant le pièce métallique qui la maintient en place. ***REMARQUE: Le cabochon tombera si on ne le maintient pas en place.***
2. Enlever le cabochon et l'ampoule.
3. Installer une ampoule de 40 watts pour appareil ménager.
4. Réinstaller le cabochon et le fil métallique de retenue.
5. Rétablir l'alimentation de la cuisinière. Régler de nouveau l'horloge.

## HUBLOT DU FOUR

**POUR PROTÉGER LE HUBLOT DE LA PORTE DU FOUR:**

1. Ne pas utiliser de produits abrsifs come tampons à récurer, laine d'aci-

er ou produit de nettoyage en poudre qui risqueraient de rayer le verre.

2. Ne pas heurter le hublot de verre avec un ustensile, un article de mobilier, un jouet, etc.

3. Ne pas fermer la porte du four avant que les grilles soient en place dans le four.

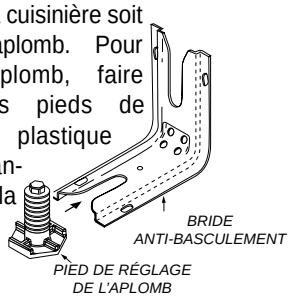
Toute dégradation du hublot de verre – rayure, choc, tension, etc. - peut affaiblir sa structure et augmenter le risque de bris à une date ultérieure.

## PIEDS DE RÉGLAGE DE L'APLOMB

**MISE EN GARDE:**

➢ Vérifier que la bride antibasculement agrippe convenablement l'un des pieds arrière de réglage de l'aplomb, pour que la cuisinière ne puisse basculer accidentellement.

Il faut que la cuisinière soit installée d'aplomb. Pour ajuster l'aplomb, faire tourner les pieds de réglage en plastique dans les angles de la cuisinière.




## TIROIR DE REMISAGE

**MISE EN GARDE:**

➢ On NE DOIT PAS y remiser des articles en plastique ou papier, ou des produits alimentaires ou matériaux inflammables.

Retirer le tiroir pour nettoyager sous la cuisiniére.

**DÉPOSE:**

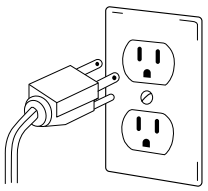
1. Vider le tiroir.
2. Tirer le tiroir jusqu'à la position de la première butée.
3. Soulever l'avant et tirer jusqu'à la position de la seconde butée.
4. Saisir les côtés etsoulever pour pouvoir retirer le tiroir.

**RÉINSTALLATION:**

1. Positionner les extrémités des glissières du tiroir sur les rails.
2. Soulever l'avant du tiroir et pousser doucement jusqu'à la position de la premiére butée.
3. Soulever et continuer à pousser le troir jusqu'à la position de fermeture.

## RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

**Les appareils nécessitant une alimentation électrique comportent une fiche à trois broches mise à la terre** qui doit être branchée directement dans une prise de 120 volts à trois cavités et correctement mise à la terre.



*Toujours débrancher l'appareil avant d'y faire de l'entretien.*

**La fiche à trois broches mise à la terre fournit une protection contre les décharges électriques. Ne pas couper ni enlever la broche de terre du cordon d'alimentation.**

Si la prise ne comporte que deux cavités, n'est pas mise à la terre ou n'est pas appropriée, **le propriétaire de l'appareil a la responsabilité de faire remplacer la prise par une prise à trois cavités correctement mise à la terre.**

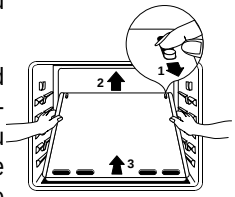
## PLAQUE DE FOND DU FOUR

Protégez le bas de four contre des débordements, des flaques particulièrement acids ou sucrées, comme ils peuvent décolorer l'émail de porcelaine. Emploez la taille correcte de casserole pour éviter des débordements et des boilovers. ***Ne placez jamais les ustensiles ou le clinquant directement sur le bas de four.***

La plaque de fond du four peut être enlevée pour permettre un nettoyage plus facile.

**DÉPOSE:**

Après le refroidissement du four, retirer les grilles du four. Faire coulisser vers l'avant du four les deux pitons situés les angles arriére du fond du four.




Soulever le bord arrière de la plaque du fond du four, puis faire glisser la plaque vers l'arrière pour dégage le bord avant de la partie frontale du châssis. Retirer la plaque du fond du four.

**RÉINSTALLATION:**

Engager le bord avant de la plaque du fond du four dans la partie frontale du châssis du four. Abaisser l'arrière de la plaque et faire coulisser les deux pitons vers l'arrière pour immobiliser la plaque en place.

## DÉPLACEMENT D'UN APPAREIL À GAZ

Les raccords des appareils à gaz, utilisés pour raccorder cet appareil à l'alimentation de gaz, ne sont pas prévus pour un mouvement continu. Une fois l'appareil installé, il ne faut pas le déplacer de façon répétée pour le nettoyer ou le changer de place. Si cet appareil doit être déménagé ou déplacé pour être réparé, suivre la technique décrite dans les instructions d'installation. Pour le service à la clientèle de Maytag de contact de l'information à 1-800-888-2002.

Pour empêcher la cuisinière de basculer accidentellement, il faut la fixer au sol en coulissant le pied arrière de réglage de l'aplomb dans le support antibasculement.

# AVANT DE CONTACTER UN DÉPANNEUR

## VÉRIFIER CERTAINS POINTS DANS LES CAS SUIVANTS:

### NON-FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL - TOTAL OU PARTIEL

- ➢ Vérifier que la fiche de branchement est correctement insérée dans la prise de courant.
- ➢ Inspecter/réarmer le disjoncteur. Inspecter/remplacer les fusibles.
- ➢ Contrôler la source d'alimentation électrique.
- ➢ Vérifier si les commandes du four ou de la table de cuisson ont été bien réglées. Voir pages 25 et 30.
- ➢ Déterminer si la porte du four s'est déverrouillée après une opération d'autonettoyage. Voir page 35.
- ➢ Déterminer si le four est réglé pour une cuisson différée ou un nettoyage différée. Voir page 33 et 35.

### UN BRÛLEUR DE LA TABLE DE CUISSON NE S'ALLUME PAS.

- ➢ Vérifier que l'appareil est correctement branché sur une prise de courant.
- ➢ Inspecter le fusible ou le disjoncteur.
- ➢ Déterminer s'il y a une obstruction des orifices du brûleur ou de l'orifice situé directement sous l'allumeur. Voir page 25.
- ➢ Vérifier que l'allumeur est sec et qu'il émet des étincelles. Le brûleur ne peut s'allumer si l'allumeur est endommagé, souillé ou mouillé. Si l'allumeur ne génère pas d'étincelles, ramener le bouton de commande à la position Off (Arrêt).

### FLAMMES NON UNIFORMES.

- ➢ Orifices du brûleur obstrués.
- ➢ La configuration de flamme peut devoir être ajusté.

### SÉPARATION ENTRE LES FLAMMES ET LE BRÛLEUR.

- ➢ Veiller à placer correctement l'ustensile sur la grille du brûleur.

### RÉSULTATS DE CUISSON AU FOUR DIFFÉRENTS DES ATTENTES.

- ➢ Contrôler la température sélectionnée pour la cuisson. Veiller à préchauffer le four si ceci est demandé dans la recette.
- ➢ Contrôler la position des grilles. Voir page 31.
- ➢ Utiliser un ustensile correct. Un ustensile de teinte sombre produit un brunissage plus intense; un ustensile de teinte claire produit un brunissage moins intense. Pour d'autre information au sujet des ustensiles de cuisson au four, consulter la brochure « **La Cuisine Simplifiée** ».
- ➢ De la feuille d'aluminium a peut-être été utilisée dans le four. Ne jamais recouvrir une grille complètement avec de la feuille d'aluminium. Placer un petit morceau de feuille d'aluminium sur la grille au-dessous de l'ustensile pour récupérer tout renversement.
- ➢ Déterminer la position du plat dans le four. Lors d'une cuisson sur deux grilles, décaler les plats sur les grilles. Laisser un espace libre de 2,5 cm à 5 cm (1 à 2 pouces) entre chaque plat et les parois du four.
- ➢ Veiller à ne pas obstruer l'évent du four. Voir la position de l'évent à la page 30.
- ➢ Contrôler le bon aplomb de la cuisinière.

### RÈSULTATS DE CUISSON AU FOUR DIFFÉRENTS DE ATTENTES

- ➢ Les réglages de température varient souvent entre un four neuf et le four qu'il remplace. On observe souvent une dérive du réglage de température d'un four à mesure qu'il vieillit; il peut devenir plus chaud ou moins chaud. Voir à la page 29 les instructions d'adjustment de la température du four.

  ***REMARQUE: Il n'est pas utile de modifier le réglage de température si la variation n'affecte qu'une ou deux recettes.***

### CUISSON AU GRIL DÉFICIENTE.

- ➢ Contrôler le réglage du four. Voir page 32.
- ➢ Contrôler la position des grilles. Voir page 32.
- ➢ Utilisation incorrecte de feuille d'aluminium. Ne jamais garnir la grille de lèchefrite avec de la feuille d'aluminium.

### GÉNÉRATION EXCESSIVE DE FUMÉE DURANT LA CUISSON AU GRIL.

- ➢ Aliments trop proches des flammes du brûleur. Pour d'autres informations, voir la page 32.
- ➢ Grille de lèchefrite garnie de feuille d'aluminium.

- ➢ L'excès de graisse n'a pas été enlevé de la pièce de viande avant la cuisson au gril.
- ➢ Utilisation d'une lèchefrite souillée.

### IMPOSSIBILITÉ D'AUTONETTOYAGE DU FOUR.

- ➢ Contrôlez pour s'assurer que des comandes sont placées correctement.
- ➢ Déterminer si l'appareil a été réglé pour un autonettoyage différé.
- ➢ Vérifier que la porte est fermée.

### LE FOUR S'EST PAS CORRECTEMENT NETTOYÉ

- ➢ Un temps de nettoyage plus long peut être nécessaire.
- ➢ On n'a pas éliminé avant l'operation d'autonettoyage les accumulations excessives de résidus, particulièrement les résidus d'aliments acides ou sucrés.

### LA PORTE DU FOUR NE SE D'EVERROUILLE PAS APRÉS L'AUTONETTOYAGE.

- ➢ L'intereur du four est encore chaud. Attendre environ une heure après l'achèvement de la période d'autonettoyage. Il est possible d'ouvrir la porte après l'extinction du clignotant LOCK (VERROUILLAGE).

### CONDENSATION D'HUMIDITÉ SUR LE HUBLOT.

- ➢ Ceci est normal durant la cuisson d'aliments contenant beaucoup d'eau.
- ➢ Utilisation excessive d'humidité lors du nettoyage du hublot.

### ÉMISSION D'UNE FORTE ODEUR OU D'UN PEU DE FUMÉE LORS DE LA MISE EN MARCHE DU FOUR.

- ➢ Ceci est normal pour une cuisinière neuve; cet effet cesse après quelques utilisations.
- ➢ Pour éliminer la fumée et l'odeur, ouvrir une fenêtre ou faire fonctionner un ventilateur.
- ➢ Quantité excessive de résidus alimentaires sur le fond du four.

### AFFICHAGE DE "F" SUIVI D'UN CHIFFRE.

- ➢ Il s'agit d'un code d'anomalie. Si un code d'anomalie apparaît sur l'afficheur (avec émision d'un signal sonore), appuyer sur la touche **CANCEL** (Annulation). Si ceci ne met pas fin à l'affichage du code d'anomalie et à l'emission du signal sonore, débrancher l'appareil de la prise de courant. Rebrancher après quelques minutes. Si l'appareil affiche toujours le code d'anomalie et émet encore le signal sonore, débrancher l'appareil de la prise de courant et contacter un dépanneur agréé.
- ➢ Si le four est très sale, la formation de flammes durant une opération d'autonettoyage peut déclencher l'apparition d'un code d'anomalie. Appuyer sur la touche **CANCEL** (Annulation) et laisser le four refroidir pendant complètement, puis exécuter du nouveau le programme d'autonettoyage. Si l'appareil affiche toujours le code d'anomalie et émet encore le signal sonore, débrancher l'appareil de la prise de courant et contracter un dépanneur agréé.

# Cuisinière Maytag – Garantie

**Garantie complète d'une année – Pièces et main-d'oeuvre**
Durant une période d'**un (1) an** à compter de la date de l'achat initial, toute pièce subissant une défaillance dans les conditions normales d'usage ménager sera réparée/remplacée gratuitement.

**Garantie limitée - pièces seulement**
**Deuxième année** - Après la première année suivant la date de l'achat initial, toute pièce qui se révélerait être défectueuse dans des conditions normales d'usage ménager sera réparée ou remplacée gratuitement (pièce seulement); le propriétaire devra assumer tous les autres frais, y compris les frais de main-d'oeuvre, de déplacement et de transport.

**De la troisième à la cinquième année** à compter de la date de l'achat initial au détail, les pièces de la liste ci-dessous subissant une défaillance dans des conditions normales d'usage ménager seront réparées ou remplacées gratuitement (pièces seulement); le propriétaire devra assumer tous les autres frais, y compris les frais de main-d'oeuvre, de déplacement et de transport.
**• Commandes électroniques**

**De la troisième à la dixième année** à compter de la date de l'achat initial au détail, les pièces de la liste ci-dessous subissant une défaillance dans des conditions normales d'usage ménager seront réparées ou remplacées gratuitement (pièces seulement); le propriétaire devra assumer tous les autres frais, y compris les frais de main-d'oeuvre, de déplacement et de transport.
**• Brûleurs à gaz scellés**

**Résidents Canadiens**
Les garanties ci-dessus couvrent un appareil installé au Canada seulement s'il a été agréé par les agences de test habilitées (vérification de la conformité à une norme nationale du Canada), sauf si l'appareil a été introduit au Canada à l'occasion d'un changement de résidence des États-Unis vers le Canada.

**Garantie limitée hors des États-Unis et du Canada - Pièces seulement**
Pendant deux (2) ans à compter de la date de l'achat initial au détail, toute pièce qui se révélerait être défectueuse dans des conditions normales d'usage ménager sera réparée ou remplacée gratuitement (pièce seulement); le propriétaire devra assumer tous les autres frais, y compris les frais de main-d'oeuvre, de déplacement et de transport.

*Les garanties spécifiques formulées ci-dessus sont les SEULES que le fabricant accorde. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits, variables d'une province à l'autre.*

# Ne sont pas couverts par cette garantie:

1. Les dommages ou dérangements dus à:
   - **a.** Mise en service, livraison ou entretien effectués incorrectement.
   - **b.** Toute réparation, modification, altération et tout réglage non autorisés par le fabricant ou par un prestataire de service après-vente agréé.
   - **c.** Accidents, mauvaise utilisation ou usage abusif ou déraisonnable.
   - **d.** Alimentation électrique (tension, intensité) incorrecte.
   - **e.** Réglage incorrect d'une commande.
2. Les garanties ne peuvent être honorées si les numéros de série d'origine ont été enlevés, modifiés ou ne sont pas facilement lisibles.
3. Ampoules.
4. Appareils achetés aux fins d'usage commercial ou industriel.
5. Les frais de visite d'un prestataire de service ou de service après-vente encourus pour les raisons suivantes:
   - **a.** Correction d'erreurs de mise en service.
   - **b.** Initiation de l'utilisateur à l'emploi de l'appareil.
   - **c.** Transport de l'appareil aux locaux du prestataire de service.
6. Dommages secondaires ou indirects subis par toute personne suite au non-respect de la garantie. Certaines provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages secondaires ou indirects; par conséquent les limitations ou exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à votre cas.

# Si l'intervention d'un dépanneur est nécessaire

- Contacter le revendeur chez qui l'appareil a été acheté, ou contacter Maytag Appliances Sales Company/service-client au 1-800-688-9900 aux É.-U. ou 1-800-688-2002 au CANADA, pour obtenir les coordonnés d'une agence de service agréée.
- Veiller à conserver la facture d'achat pour justifier de la validité de la garantie. Pour d'autres informations en ce qui concerne les responsabilités du propriétaire à l'égard du service sous garantie, voir le texte de la GARANTIE.
- Si le revendeur ou l'agence de service après-vente ne peut résoudre le problème, écrire à Maytag Appliances Sales Company, attention CAIR® Center, P.O. box 2370, Cleveland, TN 37320-2370 ou téléphoner au **1-800-688-9900 aux É.-U. ou 1-800-688-2002 au CANADA**.

  **NOTE:** Lors de tout contact concernant un problème, fournir l'information suivante.
  - **a.** Nom, adresse et numéro de téléphone du client;
  - **b.** Numéro de modèle et numéro de série de l'appareil;
  - **c.** Nom et adresse du revendeur ou de l'agence de service;
  - **d.** Description claire du problème observé;
  - **e.** Preuve d'achat (facture de vente).
- Les guides d'utilisation, les manuels de service et les renseignements des pièces sont disponibles auprès de Maytag Appliances Sales Company, service-client Maytag.

# GUÍA DEL USUARIO

MAYTAG®

**Instalador:** Por favor deje esta guía junto con el electrodoméstico.

**Consumidor:** Por favor lea y conserve esta guía para referencia futura. Conserve el recibo de venta y/o el cheque cancelado como prueba de compra.

Número de Modelo

— — — — — — — —

Número de Serie

— — — — — — — —

Fecha de Compra

En nuestro continuo afán de majorar la calidad y rendimiento de nuestros electrodomésticos, puede que sea necesario modificar el electrodoméstico sin actualizar esta guía.

Si tiene alguna pregunta, llame al:

1-800-688-9900 (EE.UU.)
1-800-688-2002 Canada
(Lunes – Viernes, 8:00 a.m. – 8:00 p.m. Hora del Este)
Internet: http://www.maytag.com

**Para información sobre servicio, ver página 63.**

SEGURIDAD ..... **Pages 43-46**

SUPERFICIE PARA COCINAR ..... **Pages 47-48**

HORNEADO ..... **Pages 49-55**

CUIDADO Y LIMPIEZA ..... **Pages 56-60**

ANTES DE LLAMAR ..... **Pages 61-62**

GARANTÍA ..... **Page 63**




Litho U.S.A.

# Instrucciones Importantes Sobre Seguridad

**Lea y siga todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico** para evitar el riesgo potencial de incendio, choque eléctrico, lesión personal o daño al electrodoméstico como resultado de su uso inapropiado. Utilice este electrodomé stico solamente para el propósito que ha sido destinado según se describe en esta guía.

***ADVERTENCIA:***

**SI NO SE SIGUE ESTRICTAMENTE LA INFORMACIÓN PROPORCIONADA EN ESTA GUÍA, SE PUEDE PRODUCIR UN INCENDIO O UNA EXPLOSIÓN, CAUSANDO DAÑOS MATERIALES, LESIONES PERSONALES O MORTALES.**

- **NO ALMACENE NI USE GASOLINA NI OTROS VAPORES Y LÍQUIDOS INFLAMABLES EN LA VECINDAD DE ESTE ELECTRODOMÉSTICO O DE CUALQUIER OTRO.**
- **QUE HACER SI PERCIBE OLOR A GAS:**
  - **No trate de encender ningún artefacto.**
  - **No toque ningún interruptor eléctrico.**
  - **No use ningún teléfono en su edificio.**
  - **Llame inmediatamente a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones proporcionadas por el proveedor de gas.**
  - **Si no puede localizar a su proveedor de gas, llame al cuerpo de bomberos.**
- **LA INSTALACIÓN Y REPARACIONES DEBEN SER EFECTUADAS POR UN TÉCNICO CALIFICADO, UNA AGENCIA DE REPARACIONES O EL PROVEEDOR DE GAS.**

**Para asegurar funcionamiento correcto y seguro:** El electrodoméstico debe ser instalado debidamente y puesto a tierra por un técnico calificado. No intente ajustar, reparar, prestar servicio o reparar ninguna pieza de su estufa, a menos que sea especí ficamente recomendado en esta guía. Todas las reparaciones deben ser efectuadas por un técnico calificado. Pida al instalador que le indique la ubicación de la válvula de cierre del gas y como cerrarla en caso de una emergencia.

Siempre desenchufe el electrodoméstico antes de efectuar alguna reparación.

## Instrucciones Generales

***ADVERTENCIA:***

- **TODAS LAS ESTUFAS SE PUEDEN VOLCAR Y CAUSAR LESIONES PERSONALES**

- **INSTALE EL DISPOSITIVO ANTIVUELCO INCLUIDO CON LA ESTUFA**

- **SIGA TODAS LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACION**

**ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de vuelco del electrodoméstico a causa de uso anormal o debido a peso excesivo en la puerta del horno, es necesario asegurar el electrodoméstico mediante un dispositivo antivuelco debidamente instalado.**

Para verificar si el dispositivo está debidamente instalado, mire debajo de la estufa con una linterna para asegurarse de que uno de los tornillos niveladores traseros esté debidamente enganchado en la ranura del soporte. El dispositivo antivuelco asegura el tornillo nivelador trasero al piso cuando está debidamente enganchado. Esto debe verificarse **cada vez** que la estufa sea movida.

## Para Evitar un Incendio o Daño Causado por el Humo

Asegúrese de que se hayan retirado todos los materiales de empaque del electrodoméstico antes de su uso.

Mantenga el área alrededor del electrodoméstico libre y exenta de materiales combustibles, gasolina u otros vapores y materiales inflamables.

Si el electrodoméstico es instalado cerca de una ventana, se debe tener cuidado para evitar que las cortinas pasen sobre los quemadores.

**NUNCA** deje artículos sobre la cubierta de la estufa. El aire caliente del respiradero puede encender los artículos inflamables y aumentar la presión en los envases cerrados hasta hacerlos reventar.

Muchos envases de tipo aerosol son EXPLOSIVOS cuando son expuesto al calor y pueden ser altamente inflamables. Evite su uso o su almacenamiento cerca del electrodoméstico.

Muchos plásticos son vulnerables al calor. Mantenga los plásticos alejados de las piezas de la estufa que puedan estar tibias o calientes. No deje artículos de plástico sobre la cubierta de la estufa pues se pueden derretir o ablandar si están demasiado cerca del respiradero o de un quemador superior encendido.

Para eliminar el riesgo de pasar sobre los quemadores superiores calientes, no se deben guardar artículos en los armarios que están directamente sobre la estufa. Si tales armarios son usados para

almacenamiento, debe limitarse a colocar artí culos de uso poco frecuente y que pueden guardarse en forma segura en una área que está sujeta al calor proveniente de la estufa. Las temperaturas pueden no ser apropiadas para algunos artículos, tales como artículos volátiles, limpiadores o sprays en aerosol.

## En Caso de Incendio

Apague el electrodoméstico y la campana de ventilación para evitar que las llamas se dispersen. Extinga las llamas luego encienda la campana para expulsar el humo y el olor.

**EN LA CUBIERTA:** Apague el fuego o la llama en una sartén con una tapa o una bandeja de hornear.

**EN EL HORNO:** Apague el fuego o la llama cerrando la puerta del horno.

No use agua en los incendios de grasa. Use bicarbonato de soda, un producto químico seco o un extinguidor del tipo con espuma para apagar un incendio o la llama.

## Seguridad para los Niños

**NUNCA** dejea los niños solos o sin supervisión cuando el electrodoméstico esté en uso o esté caliente.

**NUNCA** permita que los niños se sienten o se paren en ninguna parte del electrodoméstico pues se pueden lesionar o quemar.

Se les debe enseñara los niños que el electrodoméstico y los utensilios que están en él o sobre él pueden estar calientes. Deje enfriar los utensilios calientes en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños pequeños. Se les debe enseñar a los niños que un electrodoméstico no es un juguete. No se debe permitir que los niños jueguen con los controles u otras piezas de la estufa.

**ATENCION: NUNCA** almacene artículos de interés para los niños en los armarios que están sobre la estufa o en el protector trasero de la estufa. Los niños que se trepan en la puerta de la estufa para alcanzar tales artículos pueden lesionarse seriamente.

## Generalidades

**NUNCA** use el electrodoméstico como un calefactor para calentar o entibiar una habitación a fin de evitar un riesgo potencial para el usuario y dañar el electrodoméstico. Además, no use la cubierta o el horno como una área para almacenar alimentos o utensilios de cocina.

No obstruya el flujo del aire de ventilación y combustión bloqueando el respiradero del horno o las tomas de aire. Si se restringe el flujo de aire al quemador se evita el rendimiento correcto y se aumenta la emisión de monóxido de carbono a niveles peligrosos.

Evite tocar el área del respiradero del horno cuando el horno esté encendido y durante varios minutos después de que el horno haya sido apagado. Algunas piezas del respiradero y del área circundante se calientan lo suficiente como para causar quemaduras. Después de que el horno haya sido apagado, no toque el respiradero ni las áreas circundantes hasta que ellas hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse.

Otras superficies potencialmente calientes incluyen la cubierta de la estufa, las áreas dirigidas hacia la cubierta de la estufa, el respiradero del horno, las superficies cerca de la abertura del respiradero, la puerta del horno y las áreas alrededor de la puerta y la ventana del horno.

**ADVERTENCIA: NUNCA** use la puerta del electrodoméstico o la gaveta, si la tiene, como una banqueta o asiento pues esto puede resultar en la posible volcadura del electrodoméstico, daño al electrodoméstico y lesiones graves.

No toque un foco caliente del horno con un paño húmedo pues el foco se puede quebrar. Si se quiebra el foco, desconecte la corriente eléctrica hacia la estufa antes de sacar el foco para evitar choque eléctrico.

## Seguridad Para Cocinar

Siempre coloque un utensilio en un quemador superior antes de encenderlo. Asegúrese de usar la perilla correcta que controla cada quemador superior. Asegúrese de encender el quemador correcto y comprobar de que en efecto el quemador haya sido encendido. Cuando haya terminado de cocinar, apague el quemador antes de retirar el utensilio para evitar exposición a la llama del quemador.

Siempre ajuste la llama del quemador superior de modo que no se extienda más allá del borde inferior del utensilio. Una llama excesiva es peligrosa, desperdicia energía y puede dañ ar la estufa, el utensilio o los armarios que están sobre la estufa.

**NUNCA** deje sin supervisión la cubierta de la estufa cuando esté cocinando, especialmente cuando usa un ajuste de calor alto o cuando esté usando una freidora. Los derrames pueden producir humo y los derrames de grasa pueden inflamarse. Limpie los derrames grasosos tan pronto como sea posible. No use calor alto durante períodos de cocción prolongados.

**NUNCA** caliente un envase cerrado en el quemador superior o en el horno. La acumulación de presión puede hacer explotar el envase causando una lesión personal grave o daño a la estufa.

# Instrucciones Importantes Sobre Seguridad, cont.

Use tomaollas secos y gruesos. Los tomaollas húmedos pueden causar quemaduras a causa del vapor. Las toallas u otros sustitutos no deben ser usados como tomaollas porque ellos pueden quedar colgando a través de los quemadores superiores y encenderse o enredarse en las piezas de la estufa.

Siempre deje enfriar la grasa caliente que se ha usado en la freidora antes de intentar mover o manipularla.

No permita que se acumule grasa u otros materiales inflamables en la estufa o cerca de ella, en la campana o en el ventilador aspirador. Limpie la campana extractora con frecuencia para evitar que la grasa u otros materiales inflamables se acumulen en la campana o en el filtro. Encienda el ventilador cuando cocine alimentos flameados debajo la campana.

**NUNCA** use vestimentas de materiales inflamables, ropa suelta o de mangas largas cuando esté cocinando. La vestimenta se puede encender o enganchar en los mangos de los utensilios.

Siempre coloque las parrillas del horno en la posición deseada cuando el horno esté frío. Deslice la parrilla del horno hacia afuera para agregar o retirar alimento, usando tomaollas secos y resistentes. Siempre evite alcanzar dentro del horno para agregar o retirar alimentos. Si una parrilla debe ser sacada cuando está todavía caliente, use un tomaollas seco. Siempre apague el horno después de haber terminado de cocinar.

Tenga cuidado cuando abra la puerta del horno. Deje que escape el aire o el vapor caliente antes de sacar o volver colocar el alimento.

**ADVERTENCIA SOBRE LOS ALIMENTOS PREPARADOS:** Siga las instrucciones del fabricante de los alimentos. Si un envase de plástico de alimento congelado y/o su tapa se deforma, se comba o se daña de alguna otra manera durante la cocción, descarte inmediatamente el alimento y su envase. El alimento puede estar contaminado.

**NUNCA** use papel de aluminio para cubrir una parrilla del horno o la parte inferior del horno. El uso incorrecto puede resultar en un riesgo de choque eléctrico, incendio o daño al electrodoméstico. Use papel de aluminio solamente como se indica en esta guía.

## Utensilios Apropiados

Use sartenes con fondos planos y mangos que sean fáciles de tomar y que permanezcan fríos. Evite usar sartenes u ollas inestables, combadas que se pueden volcar fácilmente u ollas cuyos mangos estén sueltos. Además evite usar utensilios especialmente pequeños o sartenes con mangos pesados pues ellos pueden ser inestables y volcarse fácilmente. Los utensilios que son pesados de mover cuando están llenos con alimento pueden también ser un peligro.

Asegúrese de que el utensilio sea lo suficientemente grande como para contener en forma debida los alimentos y evitar derrames. El tamaño es particular-mente importante cuando se utilizan freidoras. Asegúrese de que el utensilio tiene capacidad para el volumen de alimentos que se va a agregar al igual que para la formación de burbujas de la grasa.

Para reducir a un mínimo las quemaduras y que los materiales inflamables y los derrames se enciendan debidos a contacto no intencional con el utensilio, los mangos no deben extenderse sobre el quemador superior adyacente. Siempre gire los mangos de los utensilios hacia el lado o hacia la parte trasera de la estufa, no hacia la habitación donde puede ser fácilmente golpeados o alcanzados por los niños pequeños.

Nunca deje que un utensilio hierva hasta quedar seco pues esto puede dañar el utensilio y la estufa.

Siga las instrucciones del fabricante cuando use bolsas para cocinar en el horno.

Solamente ciertos tipos de utensilios de vidrio/cerámico, de cerámica o glaseados son convenientes para uso en la cubierta de la estufa o en el horno sin quebrarse debido al cambio repentino de temperatura. Siga las instrucciones del fabricante cuando use utensilios de vidrio.

Este electrodoméstico ha sido probado respecto a su rendimiento seguro usando utensilios de cocina convencionales. No use ningún dispositivo o accesorio que no haya sido específicamente recomendado en esta guía. No use tapas para cubrir los quemadores superiores, rejillas para la cubierta de la estufa ni agregue sistemas de convec-ción para hornos. El uso de dispositivos o accesorios que no son expresamente recomendados en esta guía, puede crear serios peligros de seguridad, resultar en problemas de rendimiento y reducir la vida útil de los componentes de la estufa.

## Seguridad de la Limpieza

Apague todos los controles y espere que se enfríen las piezas de la estufa antes de tocarlas o limpiarlas. No toque las rejillas de los quemadores o las áreas circundantes hasta que ellas no hayan tenido tiempo suficiente de enfriarse.

Limpie la estufa con cuidado. Tenga cuidado para evitar quemaduras de vapor si se usa una esponja o un paño mojado para limpiar los derrames en una superficie caliente. Algunos limpiadores pueden producir vapores nocivos cuando se aplican a una superficie caliente.

## Horno Autolimpiante

Limpie sólo las partes que se mencionan en esta guía. No limpie el empaque de la puerta. El empaque es esencial para un buen sellado. No restriegue, dañe ni mueva el empaque de la puerta.

No use limpiadores para horno. No se debe usar ninguna clase de limpiadores comerciales para horno ni capas protectoras de horno dentro ni en ninguna parte del horno.

Antes de la limpieza automática del horno, saque la bandeja para asar, las parrillas del horno y demás utensilios, para prevenir la producción de humo excesivo, decoloración de las parrillas del horno o posibles daños a los utensilios.

Antes de iniciar el ciclo de limpieza limpie los derrames grandes, especialmente los de grasa, para evitar la producción de humo y llamaradas.

Durante el ciclo de limpieza es normal que la superficie para cocinar se caliente. Así que evite tocar la superficie para cocinar, puerta, ventana o conducto de ventilación del horno durante el ciclo de limpieza.

## Aviso y Advertencia Importante Sobre Seguridad

La (Propuesta 65) de la Ley de 1986 del Estado de California sobre Seguridad y Contaminación del Agua Potable (California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act of 1986) exige que el Gobernador de California publique una lista de las sustancias que según el Estado de California causan cáncer o daño al sistema reproductor y exige a las empresas que adviertan a sus clientes de la exposición potencial a tales sustancias.

Se advierte a los usuarios de esta estufa que la combustión del gas puede resultar en exposición de bajo nivel a algunas de las sustancias publicadas en la lista, incluyendo benceno, formaldehído y hollín, debido principalmente a la combustión incompleta del gas natural o de los combustibles de petróleo licuado. Los quemadores ajustados en forma debida reducirán la combustión incompleta. La exposición a estas sustancias puede también ser reducida a un mínimo ventilando los quemadores al exterior en forma adecuada.

Los usuarios de este electrodoméstico quedan advertidos por este medio que, cuando el ciclo de limpieza automática está funcionando, puede haber un bajo nivel de exposición a alguna de las sustancias listadas, inclusive monóxido de carbono. La exposición se puede minimizar por medio de la ventilación apropiada del horno durante el ciclo de limpieza automática, abriendo una puerta o ventana de la habitación donde se encuentra el electrodoméstico.

**AVISO IMPORTANTE RESPECTO A LOS PAJAROS DOMESTICOS:** Nunca mantenga a los pájaros domésticos en la cocina o en habitaciones hasta donde puedan llegar los humos de la cocina. Los pájaros tienen un sistema respiratorio muy sensitivo. Los humos producidos durante el ciclo de autolimpieza del horno pueden ser perjudiciales o mortales para los pájaros. Los humos que despide el aceite de cocina, la grasa, la margarina al sobrecalentarse y la vajilla antiadherente sobrecalentada pueden también ser perjudiciales

## Conserve Estas Instrucciones Para Referencia Futura

# SUPERFICIE PARA COCINAR

## CONTROLES SUPERIORES

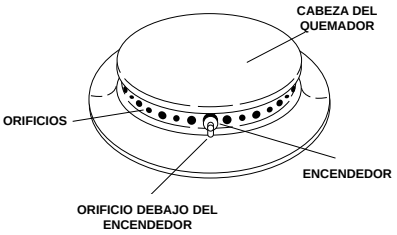
**ADVERTENCIAS:**

- Si la llama se apaga durante la cocción, apague el quemador. Si se detecta un olor fuerte a gas, abra una ventana y espere cinco minutos antes de volver a encender el quemador.
- Asegúrese de que todos los controles superiores estén en la posición 'OFF' (APAGADO) antes de suministrar gas a la estufa.
- NUNCA toque la superficie de la estufa hasta que no se haya enfriado. Se espera de que algunas de las piezas de la superficie, especialmente alrededor de los elementos, se entibien o calienten mientras está cocinando. Use tomaollas para proteger sus manos.

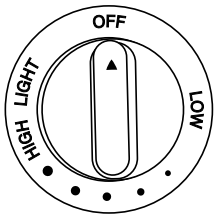
### ENCENDIDO SIN PILOTO

El encendido sin piloto elimina la necesidad de una luz piloto constante. Cada uno de los quemadores superiores tiene un encendedor de chispa. Tenga cuidado cuando limpie alrededor de los quemadores superiores. Si el paño de limpieza se enredara en el encendedor puede dañarlo e impedir su ignición.

Si un quemador superior no enciende, verifique si el encendedor está roto, sucio o mojado. Si está obstruido, limpie el orificio pequeño debajo del encendedor usando un alfiler derecho.




### PERILLAS DE LOS CONTROLES SUPERIORES




Se utilizan para encender los quemadores superiores. Se dispone de una selección infinita de ajustes de calor desde **'LOW'** (BAJO) a **'HIGH'** (ALTO). En el ajuste **'HIGH'** (ALTO) se puede sentir un tope o una muesca. Las perillas pueden ser ajustadas exactamente en los ajustes correspondientes o entre cualquiera de ellos.

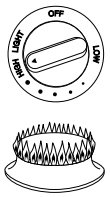
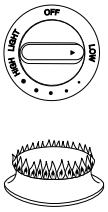
Las ilustraciones cerca de la perilla identifican cual es el quemador que controla esa perilla. Por ejemplo, la ilustración siguiente muestra la ubicación del quemador trasera derecho.

### PROGRAMACIÓN DE LOS CONTROLES

1. Coloque un utensilio en la parrilla del quemador.
   - ➢ La llama del quemador puede ser derecha o aparecer separada del orificio si no se coloca un utensilio en la parrilla.
2. Oprima y gire el botón a la izquierda a la posición de encendido **'LIGHT'**.
   - ➢ Se oirá el sonido de una chispa y el quemador se encenderá. (Los cuatro encendedores harán chispa cuando cualquiera de las perillas de los quemadores superiores sea girada a la posición **'LIGHT'**.)
3. Después de que el quemador encienda, gire la perilla al tamaño de la llama deseada.
   - ➢ El encendedor continuará haciendo chispas hasta que la perilla sea girada hasta más allá de la posición **'LIGHT'**.

### AJUSTES DE CALOR SUGERIDOS

El tamaño y tipo de los utensilios de cocina afectará el ajuste de la llama. Para información sobre los utensilios de cocina y otros factores que afectan los ajustes de la llama, consulte el folleto **"La Cocina Fácil"**.

| Ajustes | Usos |
|---|---|
| **HIGH (ALTO)**   | Se usa para hacer hervir un líquido o alcanzar la presión adecuada en una olla a presión. Siempre reduzca el ajuste a un calor más bajo cuando los líquidos comiencen a hervir o cuando los alimentos comiencen a cocinarse. |
| | Se usa una llama de tamaño intermedio para continuar cocinando. El alimento no se cocinará más rápido cuando se usa un ajuste de llama más alto que el necesario para mantener un hervor suave. El agua hierve a la misma temperatura si está hirviendo suavemente o vigorosamente. |
| **LOW BAJO**   | Se usa para calentar alimentos a fuego lento, mantener los alimentos calientes y derretir chocolate o mantequilla. |

## FUNCIONAMIENTO DURANTE UNA INTERRUPCIÓN DE LA CORRIENTE ELÉCTRICA

1. Acerque un fósforo encendido a la cabeza del quemador superior deseado.
2. Oprima y gire la perilla de control lentamente a la posición **'LIGHT'** (Encendido).
3. Ajuste la llama al nivel deseado.

### *ADVERTENCIAS:*

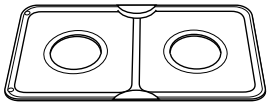
- Cuando se encienden los quemadores superiores, asegúrese de que todas las perillas de control estén en la posición "OFF". Primero encienda el fósforo y manténgalo en la posición antes de girar la perilla a la posición 'START'.

# CUBIERTA

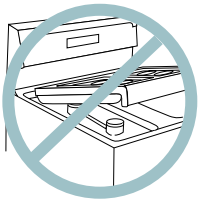
**PARA EVITAR QUE LA CUBIERTA SE DESCOLORE O SE MANCHE:**

- Limpie la cubierta de la estufa después de cada uso.
- Limpie los derrames ácidos o azucarados tan pronto como la cubierta se haya enfriado pues estos derrames pueden descolorar o marcar la porcelana.

El cooktop se disena con dos receptores de papel contorneados con las cacerolas de goteo cubiertas porcelana removeable para contener derramamientos. (Vea la paginación 58 para las direcciones de la limpieza.)



A diferencia de una estufa con quemadores de gas estándar, esta cubierta no se levanta ni tampoco es removible. ***No intente levantar la cubierta por ningún motivo.***



## QUEMADORES SELLADOS

Los quemadores sellados de su estufa están asegurados a la cubierta y no han sido diseñados para ser sacados. Debido a que los quemadores están sellados en la cubierta, los derrames o reboses no se escurrirán debajo de la cubierta de la estufa. Sin embargo, los quemadores pueden ser limpiados después de cada uso. (Ver página 59 para las instrucciones sobre la limpieza.)

## QUEMADOR DE ALTO RENDIMIENTO (12,000 BTU*)

(Modelos selectos)

Existe un quemador de alto rendimiento en su estufa, situado en la posición derecha delantera. Este quemador ofrece cocción más rápida y puede ser usado para hervir rá pidamente agua o para cocinar grandes cantidades de alimento.

POWER BOOST

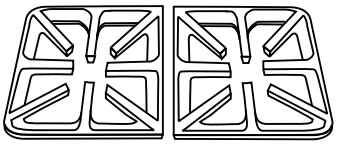
**El régimen nominal de BTU variará cuando se usa gas licuado.*

## COCINAR A FUEGO LENTO

Este quemador está ubicado en la posición trasera izquierda. El quemador para cocinar a fuego lento ofrece una llama de menor intensidad de calor (BTU inferior) para calentar salsas delicadas o derretir chocolate.

## REJILLAS DE LOS QUEMADORES

Las rejillas deben estar debidamente colocadas antes de comenzar a cocinar. La instalación incorrecta de las rejillas puede resultar en picaduras de la cubierta.



**No use los quemadores sin tener un utensilio en la parrilla. El acabado de porcelana de las parrillas puede picarse si no existe un utensilio que absorba el calor de la llama del quemador.**

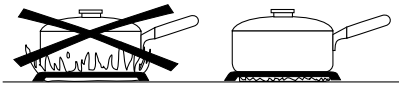
Aunque las parrillas de los quemadores son durables, gradualmente perderán su brillo y/o se descolorarán, debido a las altas temperaturas de la llama del gas.

### *NOTAS:*

- Un quemador ajustado de manera correcta con orificios limpios se encenderá dentro de unos pocos segundos. Si está usando gas natural la llama será azul con un cono interior azul profundo.

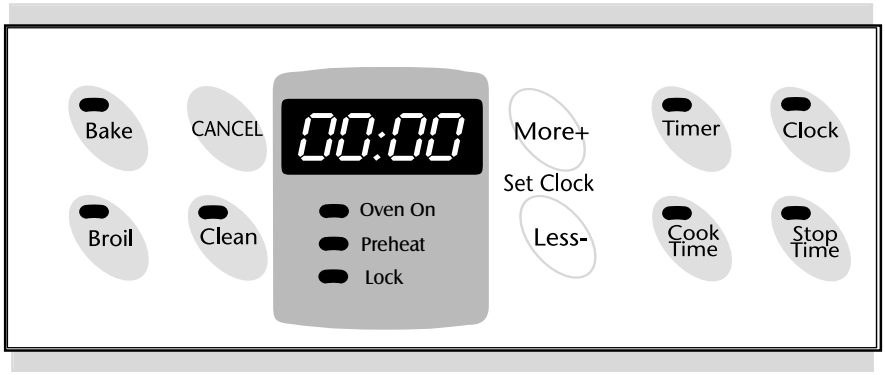
  Si la llama del quemador es amarilla o es ruidosa, la mezcla de aire/gas puede ser incorrecta. Póngase en contacto con un técnico de servicio para ajustarla. (Los ajustes no están cubiertos por la garantía.)

  Con gas licuado son aceptable algunas puntas amarillas en la llama. Esto es normal y no es necesario hacer ningún ajuste.
- Con algunos tipos de gas, usted puede oír un "chasquido" cuando el quemador superior se apaga. Este es un sonido normal del funcionamiento del quemador.
- Si la perilla de control se gira muy rápidamente de **'HIGH'** (ALTO) a **'LOW'** (BAJO), la llama puede apagarse, particularmente si el quemador está frío. Si esto ocurre, gire la perilla a la posición 'Off' (Apagado), espere algunos segundos y vuelva encender el quemador.
- La llama debe ser ajustada de modo que no se extienda más allá del borde del utensilio.



# HORNEADO

## CONTROL ELECTRÓNICO DEL RELOJ DEL HORNO




### TECLAS DE FUNCIONES

➢ Oprima y mantenga oprimida estas teclas para programar el tiempo, la temperatura del horno o para seleccionar asado a la parrilla 'HI' (ALTO) o 'LO' (BAJO). No se emite ninguna señal sonora cuando estas teclas son oprimidas.

➢ Oprima esta tecla para cancelar todas las operaciones excepto el Indicador de Tiempo y el Reloj.

➢ Las teclas de funciones son: **Bake** (Hornear), **Broil** (Asar a la Parrilla), **Clean** (Limpieza), **Timer** (Indicador de Tiempo), **Clock** (Reloj), **Cook Time** (Tiempo de Cocción), **Stop Time** (Hora de Parada) y **Cancel** (Cancelar). Se oirá una señal sonora cuando estas teclas sean oprimidas.

➢ Todas las teclas de funciones excepto la tecla **Cancel** están provistas de una luz indicadora.

➢ Cuando se oprime la tecla **Bake** o **Broil** la luz indicadora se iluminará para indicarle a usted que el horno está programado para esa operación.

Las luces indicadoras en las teclas **Clean**, **Timer**, **Clock**, **Cook Time** y **Stop Time** destellarán cuando se oprima la tecla. Estas luces indicadoras dejarán de destellar pero permanecerán iluminadas una vez que comience la función seleccionada.

➢ Si una luz indicadora en una tecla de función está encendida y usted selecciona una segunda operación:

– Puede que el control no acepte esa operación o
– La luz indicadora en la primera tecla se obscurecerá levemente y la luz indicadora en la tecla que usted recién oprimió estará bien "iluminada" . Esto le indica a usted que ha ajustado el control para dos operaciones.

**Por ejemplo:** Si usted programa el horno para hornear a 177° C (350° F) y luego establece un tiempo de duración, la luz indicadora en la tecla **Bake** se obscurecerá y la luz indicadora en la tecla **Timer** estará totalmente iluminada.

*"ILLUMENADA"*

El indicador visual mostrará la operación para la tecla "bien iluminada". Oprima la tecla de funciones con la luz "obscurecida" para volver a desplegar esa operación.

*"BIEN ILLUMINADA"*

***NOTA: Si transcurren más de 30 segundos después de oprimir una tecla de función y una tecla More+ (Más+) o Less- (Menos-), el programa será cancelado y el indicador visual volverá al despliegue anterior.***

### TECLA 'BAKE' (HORNEAR)

Se usa para hornear y asar.

1. Oprima la tecla **'Bake'** (Hornear).
2. Oprima la tecla **More+** (Más+) o **Less-** (Menos-) para seleccionar la temperatura del horno.

Ver información adicional en las página 52.

### TECLA 'BROIL' (ASAR A LA PARRILLA)

Se usa para dorar o asar a la parrilla. Para obtener mejores resultados, use la asadera provista con su electrodoméstico.

1. Oprima la tecla **'Broil'**.
2. Oprima la tecla **More+** (Más+) o **Less-** (Menos-) para seleccionar HI o LO broil.

Ver información adicional en las página 54.

### 'CLEAN' (LIMPIEZA)

Se usa para programar un ciclo de autolimpieza.

**PARA MODELOS JUNTO CON UN MANUAL PUERTA CERRADURA:**

1. Cierre la puerta de horno.
2. Oprima la tecla **Clean.** "3:00" aparecerá en el indicador visual.
3. El horno se preestablece para lmpiar por 3 horas. Oprima la tecl **More+** (Mâs+) o **Less-** (Menos-) para cambiar el tiempo de limpieza, si se desea.

**PARA MODELOS JUNTO CON UN AUTOMÁTICO PUERTA CERRADURA:**

1. Oprima la tecla **Clean.** "--:--" aparecerá en el indicador visual.
2. El horno se preestablece para lmpiar por 3 horas.
3. Oprima la tecla **More+** (Más+) o **Less-** (Menos-) para cambiar el tiempo de limpieza, si se desea. Seleccione 2 horas para suciedad leve hasta 4 horas para muy sucio.

Ver información adicional en las páginaa 56-57.

## COOK TIME/STOP TIME (TIEMPO DE COCCIÓN/ HORA DE PARADA)

Se usa para programar el horno para que comience y se detenga automatáticamente.

1. Oprima la tecla '**Cook Time'**. Oprima las teclas numéricas correspondientes para programar el tiempo de cocción en horas y minutos.
2. Oprima la tecla '**Bake'.** Oprima las teclas numéricas correspondientes a la temperatura deseada.
3. Para retrasar el comienzo del tiempo de cocción oprima la tecla **'Stop Time'**. Oprima las teclas numéricas correspondientes para programar la hora en que usted desea que el horno se apague.

Ver información adicional en las páginas 55.

## PROGRAMANDO EL RELOJ

1. Oprima la tecla **Clock**.
2. Oprima y mantenga oprimida la tecla **More+** (Más+) o **Less-** (Menos-) hasta que la hora correcta del día aparezca en el indicador visual.

El indicador visual destellará cuando se suministra energía eléctrica por primera vez a la estufa o si ha habido una interrupción de la corriente eléctrica.

Para volver a desplegar la hora del día cuando otra función está desplegada, oprima la tecla **Clock.**

La hora del reloj no puede ser cambiada cuando el horno ha sido programado para horneado controlado por reloj, para el ciclo de autolimpieza o para el ciclo de autolimpieza diferida.

## PROGRAMACIÓN DEL INDICADOR DE TIEMPO

El indicador de tiempo puede ser programado desde un minuto (0:01) hasta 9 horas y 59 minutos (9:59).

El indicador de tiempo puede ser usado independientemente de cualquier otra actividad del horno y puede ser ajustado mientras otra función del horno está en operación. EL INDICADOR DE TIEMPO NO CONTROLA EL HORNO.

1. Oprima la tecla **Timer**.
2. Oprima y mantenga oprimida la tecla **More+** (Más+) o **Less-** (Menos-) hasta que el tiempo correcto aparezca en el indicador visual.
   - ➢ El indicador de tiempo comenzará automáticamente tras cuatro segundo. Los dos puntos que contellean indican que el temporizador está en uso durante la operación de otra funcion.
   - ➢ En el extremo del conjuto del tiempo, una senal acústica larga sonará. (Para cambiar el número de las senales acústicas del temporizador, vea abajos.)

**PARA CANCELAR EL INDICADOR DE TIEMPO:** Oprima y mantenga oprimida la tecla **Timer** durante tres segundos. La hora del día volverá a aparecer en el indicador visual.

# OPCIÓNS DE CONTROL

## OPCIÓN DE SEÑAL SONORA DE HORNEADO CONTROLADO POR RELOJ

**Option 1: (opción de fábrica)** Cuatro señales sonoras al fin del horneado, después una señal sonora cada 30 segundos durante los cinco minutos siguientes o hasta que se oprima la tecla **Cancel**.

**Option 2:** Cuatro señales sonoras al final del horneado, luego ninguna otra señal sonora.

**Option 3:** Cuatro señales sonoras al final del horneado, luego una señal sonora cada minuto durante las siguientes 12 horas o hasta que se oprima la tecla **Cancel**.

**PROGRAMACIÓN DE LAS SEÑALES SONORAS DE HORNEADO CONTROLADO POR RELOJ**

1. Oprima la tecla **Cook Time** y **Clock** al mismo tiempo y manténgalas oprimidas durante tres segundos.
   - ➢ Se escuchará una sola señal sonora.
   - ➢ El indicador visual mostrará la opción actual.
2. Oprima la tecla **More+** (Más+) o **Less-** (Menos-) para seleccionar el número de la opción que usted desea. La hora correcta del día volverá a aparecer en el indicador visual después de cuatro segundos.

## CANCELACIÓN DE LA OPCIÓN DE VISUALIZACIÓN DEL RELOJ

Si usted prefiere que la hora del día no sea desplegada:

**PARA CANCELAR:** Oprima la tecla **Clock** y **Cancel** a un mismo tiempo y manténgalas oprimidas durante tres segundos.

Cuando desaparece el reloj, oprima la tecla **Clock** para que aparezca brevemente la hora del día, si se desea.

**PARA RESTAURAR:** Oprima la tecla **Clock** y **Cancel** al mismo tiempo y manténgalas oprimidas durante tres segundos. La hora del día volverá a aparecer en el indicador visual.

## OPCIÓN DE APAGADO AUTOMÁTICO DEL HORNO/SÁBADO MODO

El horno se apagará automáticamente después de 12 horas, si usted lo deja accidentalmente encendido. Usted puede desactivar esta característica si lo desea.

**PARA ELIMINAR EL APAGADO AUTOMÁTICO DEL HORNO DESPUÉS DE 12 HORAS:**

1. Oprima la tecla **Clock** y manténgala oprimida durante tres segundos.
2. Oprima y mantenga oprimida la tecla **More+** (Más+) o **Less-** (Menos-) hasta que aparezca 8:88 en el indicador visual. La hora correcta del día reaparecerá en el indicador después de cuatro segundos.

**PARA RESTABLECER:** Repita los pasos 1 y 2. Se desplegará 12:00 brevemente en el indicador visual seguido de la hora correcta del día.

## OPCIÓN DE BLOQUEO DE CONTROL

La característica de bloqueo de control evita que el horno pueda ser encendido.

**PARA PROGRAMAR LA OPCIÓN DE BLOQUEO DE CONTROL:**

1. Oprima y mantenga oprimida la tecla **Stop Time** y **Cancel** a un mismo tiempo durante tres segundos.
2. Aparecerá ”OFF” en el indicador visual cuando esta característica esté activada. Solamente la función Reloj e Indicador de Tiempo operarán cuando la característica de bloqueo de control esté activada.

Repita el paso 1 para desactivar.

## OPCIÓN DE AJUSTE DE LA TEMPERATURA DEL HORNO

Usted puede ajustar la temperatura del horno si considera que el horno no está horneando correctamente. Para decidir cuanto debe cambiar la temperatura, ajuste la temperatura 15° C (25° F) más alta o más baja que lo que recomienda su receta, luego hornee. Los resultados de la prueba deben darle una idea de cuanto debe ajustar la temperatura.

**PARA AJUSTAR LA TEMPERATURA DEL HORNO:**

1. Oprima la tecla **Bake**.
2. Coloque 288° C (550° F) oprimiendo la tecla **More+** (Más+).
3. Oprima y mantenga oprimida la tecla **Bake** durante tres segundos hasta que aparezca 0° en el indicador visual.
   - ➢ Si la temperatura del horno estaba previamente ajustada, se desplegará el cambio. Por ejemplo, si la temperatura del horno fue reducida en 15°, el indicador visual mostrará menos 15°.
4. Oprima y mantenga oprimida la tecla **More+** (Más+) o **Less-** (Menos-) para cambiar la temperatura. Cada vez que se oprime una de estas teclas, la temperatura cambia en 5°.
   - ➢ La temperatura del horno puede ser **aumentada o disminuida** en 5° hasta 35°.
5. La hora del día automáticamente reaparecerá en el indicador visual.

No es necesario reajustar la temperatura del horno si hay una interrupción o falla de la corriente eléctrica. Las temperaturas de asado a la parrilla y limpieza no pueden ser ajustadas.

# Horneado y Asado al Horno

**NOTAS:**

- ➢ Observará que los tiempos de cocción y las temperaturas varian ligeramente de las de su horno antiguo. Esto es normal. Cada horno tiene sus propias características.
- ➢ Durante algunas operaciones prolongadas de horneado, usted puede oír un 'chasquido' cuando los quemadores del horno cambian de ciclo. Esto es normal.
- ➢ Vea la tabla para asar en el horno en el folleto "La Cocina Fácil" para las temperaturas y tiempos de asado recomendados y sugerencias para horneado y asado al horno.

## ENCENDIDO SIN PILOTO

Su estufa está equipada con un encendido sin piloto. Con este tipo de sistema de encendido, el gas se apaga automáticamente y ***el horno no operará durante una interrupción de la corriente eléctrica.***

***Un fósforo encendido no encenderá el quemador del horno. No se debe intentar encender el horno durante la interrupción de la corriente eléctrica.***

## PROGRAMACIÓN DE LOS CONTROLES

1. Oprima la tecla **Bake**. Se iluminará la luz indicadora en la tecla **Bake**, y en el indicador visual aparecerá 000.
2. Oprima o mantenga oprimida la tecla **More+** (Más+) o **Less-** (Menos-) para seleccionar la temperatura del horno.
   - ➢ Se iluminará 177° C (350° F) cuando cualquiera de las dos teclas sea oprimida y la temperatura del horno puede ser ajustada de 77° C a 288° C (170° F a 550° F).
3. Habrá un retraso de cuatro segundos antes de que el horno se encienda. Cuando el horno se enciende la luz indicadora 'OVEN ON' se iluminará y la luz 'Preheat' se iluminará.La temperatura preseleccionada permanecerá en el indicador visual.
4. Espere de 8 a 15 minutos para que el horno se precaliente. Una señal sonora indicará que el horno ya está precalentado. La luz indicadora 'OVEN ON' permanecerá iluminada. La luz indicadora 'PREHEAT' se apagará.
5. Coloque la comida en el horno.
   - ➢ La temperatura del horno puede ser cambiada en cualquier momento oprimiendo la tecla **More+** (Más+) o **Less-** (Menos-) para la temperatura deseada. Si se despliega otra función, oprima la tecla **Bake**, luego oprima la tecla **More+** (Más+) o **Less-** (Menos-) para seleccionar la nueva temperatura.
6. Revise el progreso de la cocción cuando haya transcurrido el tiempo mínimo de cocción. Cocine durante más tiempo si es necesario.
7. Oprima la tecla C**ancel** y saque el alimento del horno. La luz indicadora en la tecla **Bake** se apagará. La luz indicadora 'OVEN ON' se apagará y la hora del día reaparecerá en el indicador visual.
   - ➢ Si se olvida de apagar el horno, este se apagará automáticamente después de 12 horas. Si desea desactivar esta característica, vea la página 51.

# Respiradero del Horno

**Cuando el horno esté en uso, el área cerca del respiradero del horno se calientan lo suficiente como para causar quemaduras. Nunca bloquee la abertura del respiradero.**

En un elemento tubular superior, asegúrese de que el platillo protector en la ubicación del respiradero tenga un agujero en el centro. No cubra el platillo protector con papel de aluminio.

# Luz del Horno

Oprima el interruptor en el panel de control para encender y apagar la luz del horno. La luz del horno se enciende automáticamente cuando se abre la puerta.

OVEN LIGHT

# HORNEADO, CONT.

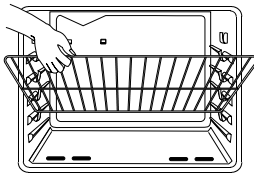
## PARRILLAS DEL HORNO

**ATENCION:**

➢ No intente cambiar la posición de las parrillas cuando el horno esté caliente.

Su horno tiene dos parrillas. Han sido diseñadas con un tope de enganche en el borde.

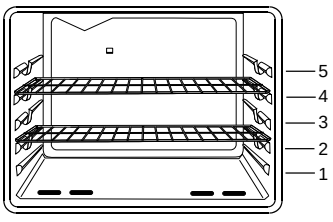
**PARA SACAR:** Tire de la parrilla derecho hacia afuera hasta que se detenga en la posición del tope; de enganche; levante el frente de la parrilla y tírela hacia afuera.



**PARA VOLVER A COLOCAR:** Coloque la parrilla en el soporte de la parrilla en el horno; incline levemente hacia arriba el extremo delantero; deslice la parrilla hacia atrás hasta que pasa sobre los topes de enganche; baje el frente de la parrilla y deslícela hacia adentro del horno.

***No cubra una parrilla completa con papel de aluminio ni coloque papel de aluminio en la parte inferior del horno. Se afectarán los resultados del horneado y se puede dañar la parte inferior del horno.***

## POSICIONES DE LA PARRILLA




**PARRILLA 5 (posición más alta):**
Se usa para tostar pan o asar a la parrilla alimentos delgados no grasosos.

**PARRILLA 4:**
Se usa para la mayoría de los asados a la parrilla.

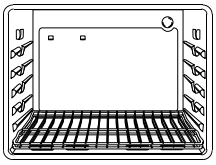
**PARRILLA 3:**
Se usa para hornear alimentos en una bandeja de hornear galletas o un molde para rollo de mermelada, para pasteles, pays de frutas o alimentos congelados.

**PARRILLA 2:**
Se usa para asar cortes de carne pequenos, cacerolas, hornear baguetas de pan, pasteles en moldes de tubo o flanes.

**PARRILLA 1:**
Se usa para asar pedazos grandes de carne y carne de ave, pays congelados, suflés de postre o pasteles esponjosos.

**POSICION PARA HORNEAR:**

Usado para asar cortes más altos de carne de res o de pavo. Coloque ambas parrillas del horno, una sobre la otra, en las salientes laterales de la parte inferior del horno.



**HORNEADO CON VARIAS PARRILLAS:**

**Dos parrillas:** Use las posiciones 2 y 4, o 1 y 4.

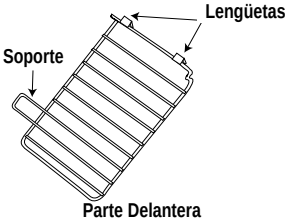
***NOTA:*** Nunca coloque los utensilios de cocina directamente en el fondo del horno.

## MEDIA PARRILLA

**(Modélos selectos)**

**PARA INSTALAR EN EL HORNO:**

**1.** Siempre instale la media parrilla cuando el horno esté frío.



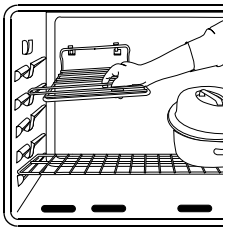

**2.** Sujete el centro superior de la media parrilla. Alinee el soporte lateral entre las guías cuarta y quinta de la parrilla del horno. Inserte las dos lengüetas situadas en el marco trasero de la media parrilla en las ranuras en la parte trasera superior izquierda de la pared del horno.

**3.** Empuje hacia abajo firmemente la superficie superior de la media parrilla hasta que las lengüetas se deslicen dentro de la ranura y el soporte lateral de la media parrilla descanse en la guía de la cuarta parrilla del horno.

**4.** Verifique la instalación correcta colocando su mano en la superficie superior de la media parrilla y oprimiendo firmemente hacia abajo.

**PARA SACAR LA MEDIA PARRILLA DEL HORNO:**

Cuando el horno esté frío, sujete el centro superior de la media parrilla y tire de ella hacia arriba hasta que las lengüetas traseras se deslicen fuera de las ranuras traseras del horno.



**NOTAS:**

➢ No use utensilios que se extiendan más allá del borde de la parrilla.

➢ Para mejores resultados, deje 5 cm (dos pulgadas) entre el utensilio colocado en la parrilla y la pared lateral del horno.

➢ Cuando abra la puerta del horno, deje salir el aire y el vapor caliente antes de extraer los alimentos del horno.

➢ Tenga cuidado cuando retire artículos que estén en la media parrilla para evitar quemaduras.

➢ Saque con cuidado los alimentos de la parrilla inferior para mover la media parrilla.

➢ El kit de accesorios de “HALF-RACK” está disponible cuando no está incluido con el rango. Llamada 1-800-688-8408.

# ASAR A LA PARRILLA

## PROGRAMACIÓN DE LOS CONTROLES

**1.** Oprima la tecla **Broil**.

- ➢ La luz indicadora se iluminará en la tecla **Broil**.
- ➢ 000 se iluminará en el indicador visual.
- ➢ La luz indicadora 'Oven On' se iluminará. Habrá un retraso de ocho segundos antes de que el horno se encienda.

**2.** Oprima la tecla **More+** (Más+) para seleccionar asado a la parrilla **'HI'** (ALTO) o la tecla **Less-** (Menos-) para seleccionar asado a la parrilla **'LO'** (BAJO).

- ➢ Seleccione 'HI broil' para asado a la parrilla normal.
- ➢ Seleccione 'LO broil' para asado a la parrilla a temperatura baja para los alimentos que demoran más en cocinarse, tal como la carne de ave.

**3.** Coloque el alimento en el horno.

**4.** De vuelta a la carne una vez, cuando esté a medio cocinar.

**5.** Oprima la tecla **Cancel**. Saque el alimento y la asadera del horno.

- ➢ La luz indicadora 'Oven On' se apagará.
- ➢ La luz indicadora '**Broil**' se apagará.
- ➢ La hora del día volverá a aparecer en el indicador visual.

### *TABLA PARA ASAR A LA PARRILLA*

| Tipo de Carne | Posición de la Parrilla* | Término de Cocción | Tiempo Total de Cocción (Minutos)** |
|---|---|---|---|
| **Tocino** | 4 | Bien Asado | 6 a 10 min. |
| **Bistecs --** 2,5 cm (1") de grosor | 4<br>4 | Término<br>Medio | 15 a 20 min.<br>18 a 24 min. |
| **Pollo --** Presas | 3 | Bien Asado | LO Broil<br>30 a 40 min. |
| **Pescado --** Filetes | 4 | Desmenuzado | 8 a 12 min. |
| Bistecs, 2,5 cm (1") de grosor | 4 | Desmenuzado | 10 a 15 min. |
| **Carne de Res Molida --** Hamburguesas, 2 cm (3/4") de grosor | 4 | Bien Asado | 15 a 18 min. |
| **Jamón --** Rebanadas Precocidas 1, 3 cm (/2") de groser | 4 | Tibio | 8 a 12 min. |
| **Chuletas de Cerdo --** 2, 5 cm (1") de groser | 4 | Bien Asado | 22 a 26 min. |

* La posición de la parrilla superior es #5.

** Los tiempos de cocción son aproximados y pueden variar dependiendo de la carne.

# HORNEADO, CONT.

## HORNEADO CONTROLADO POR RELOJ

**ATENCION:**

- ➢ Los productos altamente perecederos tales como los productos lácteos, carne de cerdo, carne de ave o mariscos no se recomiendan para cocción diferida.
- ➢ El horneado controlado por reloj no se recomienda para artículos que requieren precalentamiento del horno tales como pasteles, galletas y panes.

**El Horneado Controlado Por Reloj** se usa para encender y apagar el horno a una hora predeterminada del día. Esta característica puede ser usada ya sea para horneado o autolimpieza.

- ➢ **Comienzo Inmediato:** El horno se enciende inmediatamente y se apaga automáticamente a una hora predeterminada.
- ➢ **Comienzo Diferido:** Retrasa el comienzo del horneado o de la limpieza y se apaga automáticamente una hora predeterminada.

El tiempo de cocción puede ser ajustado hasta para solamente 11 horas y 59 minutos (11:59).

El reloj debe estar funcionando y puesto a la hora correcta del día para que esta característica funcione correctamente.

### PROGRAMACIÓN DE LOS CONTROLES

1. Oprima la tecla **Cook Time** (Tiempo de Cocción).
   - ➢ La luz indicadora en la tecla **Cook Time** destellará.
   - ➢ 0:00 se iluminará en el indicador visual.
2. Oprima o mantenga oprimida la tecla **More+** (Más+) o **Less-** (Menos-) para poner el tiempo de cocción.
3. Oprima la tecla **Bake**.
   - ➢ La luz indicadora de la tecla **Bake** se iluminará.
   - ➢ 000 se iluminará en el indicador visual.
4. Oprima o mantenga oprimida la tecla **More+** (Más+) o **Less-** (Menos-) para poner la temperatura del horno.

   **NOTA:** Si la tecla 'Bake' no es oprimida dentro de cuatro segundos, se oirán señales sonoras y 000 destellará en el indicador visual.
5. **SI USTED DESEA DIFERIR EL COMIENZO DEL HORNEADO:** (de lo contrario, pase al #6)
   - **a.** Oprima la tecla **Stop Time** (Tiempo Parada).
   - **b.** Oprima y mantenga oprimida la tecla **More+** (Más+) o **Less-** (Menos-) para poner hora del día en que usted desea se apague el horno.
   - **c.** Oprima la tecla **Clock**.
     - ➢ La hora del día volverá a aparecer en el indicador visual
6. Cuando el horno se enciende, la luz indicadora 'Oven On' se iluminará. La temperatura del horno aparecerá en el indicador visual. Oprima la tecla **Cook Time** para desplegar el tiempo de cocción restante.
   - ➢ **NOTA**: No es necesario establecer una hora de comienzo. El control determinará cuando encenderá el horno basado en el tiempo de horneado que usted determinó.
7. El horno se apagará automáticamente. Se oirán cuatro señales sonoras y 'End' (Fin) se iluminará en el indicador visual. Se escuchará una señal sonora cada 30 segundos durante los próximos 5 minutos.
   - ➢ ***NOTA:*** Ver en la página 50 si usted desea cambiar las señales sonoras de fin de horneado.
8. Oprima la tecla C**ancel** y las señales sonoras se acabarán. Saque el alimento del horno.

# CUIDADO Y LIMPIEZA

## MISMO LIMPIEZA DEL HORNO

**ATENCION:**

- Es normal que las piezas de la estufa se calienten durante el ciclo de limpieza.
- Evite tocar la puerta, la cubierta, la ventana o el área de ventilación del horno durante un ciclo de limpieza.
- Para evitar daño a la puerta del horno, no intente abrirla cuando la palabra LOCK aparezca en el indicador visual.
- ***No use limpiadores de hornos comerciales*** en el acabado del horno autolimpiante ni alrededor de ninguna pieza del horno pues puede danar el acabado o las piezas.

El ciclo de autolimpieza usa temperaturas de cocción superiores a las normales para limpiar automáticamente todo el interior del horno.

Es normal que occuran llamaradas, humo o llamas durante la limpieza si el horno está demasiado sucio. Es mejor limpiar el horno regularmente en vez de esperar hasta que se haya acumulado demasiada suciedad.

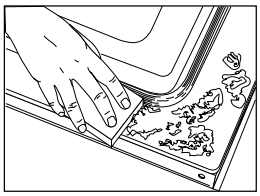
Durante el proceso de limpieza, la cocina debe estar bien ventilada para eliminar los olores normales asociados con la limpieza.

### ANTES DE LA AUTOLIMPIEZA

Dé vuelta apagado a la luz del horno antes de que limpie como la luz puede quemar durante el ciclo limpio.

Retire la asadera, todos los utensilios y las parrillas del horno. *Las parrillas del horno se pueden descolorar y no se pueden deslizar fácilmente después de un ciclo de autolimpieza.*

Limpie el marco del horno, el marco de la puerta (el área fuera del empaque de la puerta) y alrededor de la abertura



en el empaque de la puerta con un agente de limpieza no abrasivo tal como 'Bon Ami' o con detergente y agua. Estas áreas no están expuestas a las temperaturas de limpieza y deban ser limpiadas para eviter que la suciedad queme y pegue durante el ciclo de limpieza.

***Para evitar dano no limpie ni frote el empaque situado alrededor de la puerta del horno.*** El empaque está dienado para sellar hermeticamente el calor durante el ciclo de limpieza.

Limpie el exceso de grasa o derrames del panel inferior del horno para evitar humo excesivo, llamaradas durante el ciclo de limpieza.

Limpie los derrames azucarados y los derrames ácidos tales como jugo de limón, salsa de tomate o salsas a base de leche. ***La porcelena esmaltada es resistenet al ácidc pero no a prueba de ácidos. El acabodo de porcelana puede descolorarse si los derrames ácidos no son limpiados antes de un ciclo de autolimpieza.***

### DURANTES DE LA AUTOLIMPIEZA

La puerta del horno se da art si se fuerza para abrirla cuando la palabra 'LOCK' esta todav'a desplegada en el indicador visual.

Las primeras veces que el horno sea limpiado, puede detectarse algo de humo y un poco de olor. Esto es normal y disminuirt o desaparecert con el uso. Si el horno está demasiado sucio o si la asadera fue dejada accidentalmente en el horno, puede producirse humo y olor excesivos.

A medida que el horno se calienta y se enfr'a, usted puede o'r ruidos de piezas metálicas que se expanden y contraen. Esto es normal y no causará da o a su electrodomstico.

### DESPUÉS DE LA AUTOLIMPIEZA

*Aproximadamente depués de una hora de haberse terminado el cico de autolimpieza, el bloqueo de la puerta se desenganchará y la palabra 'LOCK' se apagará en el indicador visual. En este momento la puerto puede desbloquerse y abrirse.*

Algunas veces la suciedad puede dejar una ceniza de color gris claro, tipo polvo la cual puede eliminarse con un pano húmdeo. Si queda suciedad en el horno, significa que el ciclo de limpieza no fue lo suficientemente largo. La suciedad puede quitarse durante el próximo cicle de limpieza.

Si las parrillas del horno no se retiraron y no se deslizan suavemente después de un ciclo de limpieza, frote las parrillas y los soportes con una pequena cantidad de aceite vegetal para restaurar la facilidad de movimiento.

Finas líneas pueden aparecer en la porcelana resultando las de la calefacción y el refrascarsedel final. Esto es normal y no afectará funcion amiento.

Puede que aparezca una escoloración blanca depués de la limpieza si no se limpiaron los derrames ácidos o azucarados antes del ciclo limpieza. Esto es normal y NO afectará el rendimento del horno.

# CUIDADO Y LIMPIEZA, CONT.

## PROGRAMACIÓN DE LOS CONTROLES PARA EL HORNO AUTOLIMPIANTE

***NOTA:*** Estas instrucciones cubren el bloqueo automático y modelos manuales del bloqueo.

**1.** Cierre la puerta del horno.

**2.** Mueva la palanca de bloqueo de la puerta a la derecha a la posición bloqueada.

**3.** Oprima la tecla **Clean**.

- ➢ "--:--" o 3:00 aparecerá en el indicador visual.
- ➢ Flash CLEAN de la voluntad en la visualización. En indicador selecto del LOCK de los models la palabra aparecerá.
- ➢ Si la puerta no está bien cerrada o bloqueada, en el indicador visual aparecerá "dr".

**4.** Oprima la tecla **More+** (Más+) o **Less-** (Menos-) para cambiar el tiempo de limpieza, si se desea.

- ➢ El horno se preestablece para limpiar por 3 horas.
  o,
- ➢ Seleccione 2 horas para suciedad leve hasta 4 horas para muy sucio.

**5. SI USTED DESEA RETRASAR EL COMIENZO DE LA LIMPIEZA**
(de lo contrario, pase al # 6):

**a.** Oprima la tecla **Stop Time**.

**b.** Oprima la tecla **More+** (Más+) o **Less-** (Menos-) para seleccionar la hora del día en que usted desea que el horno se apague.

**c.** Oprima la tecla **Clock** y la hora del día volverá a aparecer en el indicador.

**d.** Oprima la tecla **Stop Time** para que aparezca la hora que usted seleccionó.

**6.** Cuando el horno se enciende:

- ➢ La luz indicadora 'Oven On' se iluminará
- ➢ La luz indicadora 'Lock' también se iluminará cuando el horno se caliente a 204° C (400° F).
- ➢ No se puede abrir la puerta cuando la luz indicadora 'Lock' esté iluminada

**7.** Aproximadamente una hora después de que el ciclo de limpieza termina, la luz indicadora 'Lock' se apagará. Después la puerta del horno puede ser abierta. (Modelos selectos - mueva la palanca de bloqueo de la puerta a la izquierda para desbloquearla.)

**PARA CANCELAR EL CICLO DE LIMPIEZA:**

**1.** Oprima la tecla **Cancel**.

**2.** Si la luz indicadora 'Lock' NO está iluminada, desbloquee (modelos selectos) y abra la puerta del horno. Si la luz indicadora 'Lock' está iluminada, deje que el horno se enfríe durante una hora y luego desbloquee (modelos selectos) y abra la puerta del horno.

# CUIDADO Y LIMPIEZA

***ATENCION:***

- ➢ Asegúrese de que la estufa esté apagada y que todas las piezas estén frías antes de manipularla o limpiarla. Esto es para evitar daño y posibles quemaduras.
- ➢ Para evitar manchas o decoloración limpie la estufa después de cada uso.
- ➢ Si se retira alguna pieza, asegúrese de que la vuelve a colocar en la forma correcta.

## ASADERA E INSERTO

Nunca cubra el inserto con papel de aluminio pues esto evita que la grasa se escurra a la bandeja inferior.

- ➢ Coloque un paño enjabonado sobre el inserto y la bandeja; deje remojar para soltar la suciedad.
- ➢ Lave en agua jabonosa tibia. Use una esponja de fregar con jabón para quitar la suciedad persistente.
- ➢ La bandeja de asar y el inserto pueden ser lavados en el lavavajillas.

## REJILLAS DE LOS QUEMADORES

- ➢ Lave las rejillas con agua tibia jabonosa y una esponja de fregar de plástico no abrasiva. Para suciedad persistente, limpie con una esponja no abrasiva e impregnada con jabón o con una esponja y una Crema de Limpieza de Cubiertas de Estufa (pieza #20000001)**.
- ➢ Para suciedad quemada, saque las parrillas, coloque periódicos y rocíe cuidadosamente con un limpiador de horno comercial. (No rocíe las superficies vecinas.) Coloque en bolsas de plástico durante varias horas o toda la noche. Usando guantes de goma, retire de las bolsas. Lave, enjuague, seque y vuelva a colocar en la cubierta de la estufa.

## AREA DE LA TECLA DEL RELOJ Y CONTROL

- ➢ Para activar 'Control Lock' para limpieza, ver la página 51.
- ➢ Limpie con un paño húmedo y luego seque.
- ➢ Se pueden usar limpiadores de vidrio si es que se rocía el paño primero. ***NO rocíe directamente en la tecla de control ni en el área del indicador visual.***

## PERILLAS DE CONTROL

- Retire las perillas de control en la posición 'OFF' tirando de ellas hacia adelante.
- Lave, enjuague y seque. No use agentes de limpieza abrasivos pues pueden rayar la superficie.
- Encienda cada uno de los elementos para asegurarse de que las perillas han sido reinstaladas correctamente.

## PROTECTOR TRASERO Y CUBIERTA, PORCELANA ESMALTADA

La porcelana esmaltada es vidrio fusionado con metal y puede agrietarse o picarse con el mal uso. Es resistente al ácido pero no es a prueba de ácido. Todos los derrames especialmente los derrames ácidos o azucarados deben ser limpiados inmediatamente con un paño seco.

- Cuando esté fría, lave con agua jabonosa, enjuague y seque.
- Nunca limpie la superficie caliente o tibia con un paño húmedo. Esto puede causar agrietamiento o picadura.
- Nunca use limpiadores de horno, agentes de limpieza abrasivos o cáusticos en el acabado exterior de la estufa.

## PLATILLOS PROTECTORES, PORCELANA

(MODELOS SELECTOS)

La cerámica se puede cuartear si se sobrecalienta. Esto es normal y no afectará el rendimiento de la cocción.

- Cuando se enfríe, lave después de cada uso, enjuague y seque para evitar que se manche o descolore. Pueden lavarse en el lavavajillas.
- Para limpiar si están demasiado sucios, remoje en agua con jabón, luego use un limpiador abrasivo suave tal como 'Soft Scrub'*.
- Para suciedad quemada, retírelos de la estufa, colóquelos sobre periódicos y rocíe cuidadosamente con limpiador de hornos comercial. (No rocíe las superficies circundantes.) Coloque en una bolsa de plástico y deje remojar durante varias horas. Usando guantes de goma, retírelos de la bolsa, lávelos, enjuáguelos y séquelos.

## ESMALTE, PINTADO

PANELES LATERALES, GAVETA DE ALMACENAMIENTO Y PUERTA DEL TOCARAS

- Cuando esté frío, lave con agua jabonosa, enjuague y seque. Nunca lave una superficie caliente o tibia con un paño húmedo pues esto puede dañar la superficie y puede causar una quemadura por vapor.
- Para las manchas persistentes, use agentes de limpieza abrasivos suaves tales como una pasta de bicarbonato de soda o Bon Ami*. No use agentes de limpieza abrasivos, cáusticos o ásperos tales como esponjas de acero o limpiadores de horno. Estos productos rayarán o dañarán permanentemente la superficie.

***NOTA:*** *Use toallas secas o un paño para limpiar los derrames, especialmente derrames ácidos o azucarados. La superficie se puede descolorar u opacar si la suciedad no es extraída inmediatamente. Esto es especialmente importante para las superficies blancas.*

## VIDRIO

VENTANA DEL HORNO, PUERTA DEL HORNO

- Evite usar cantidades excesivas de agua que pueda escurrirse debajo o detrás del vidrio causando manchas.
- Lave con agua y jabón. Enjuague con agua limpia y seque. El limpiador de vidrio se puede usar si primero se rocía en el paño.
- No use materiales abrasivos tales como esponjas para fregar, agentes de limpieza en polvo o lana de acero. Dañarán el vidrio.

## ACABADOS DE METAL

GUARNICIONES

- Lave con agua y jabón, limpiador de vidrio o sprays líquidos suaves.
- Para evitar rayar u opacar el acabado, no use abrasivos suaves, abrasivos, limpiadores cáusticos o ásperos tales como limpiadores de horno.

## INTERIOR DEL HORNO

- Siga las instrucciones en la página 57 para Horno Autolimpiante.

## PARRILLAS DEL HORNO

- Limpie con agua jabonosa.
- Saque las manchas persistentes con limpiador en polvo o una esponja de fregar con jabón. Enjuague y seque.

Las parrillas perderán su color permanentemente y pueden no deslizarse suavemente si se dejan en el horno durante el ciclo de autolimpieza. Si esto ocurre, limpie la parrilla y los soportes de las parrillas con una pequeña cantidad de aceite vegetal para restaurar la facilidad del movimiento, luego limpie el exceso de aceite.

## ACABADOS DE PLÁSTICO

MANIJAS DE LA PUERTA, GUARNICIÓN TRASERA, TAPAS DE EXTREMO

- Cuando esté frío, limpie con agua y jabón, enjuague y seque.
- Use un limpiador de vidrio y un paño suave.

***NOTA:*** *Nunca use limpiadores de horno, limpiadores en polvo abrasivos o líquidos cáusticos en los acabados de plástico. Estos agentes de limpieza rayarán o marcarán el acabado.*

***NOTA:*** *Para evitar manchas o decoloración, limpie los derrames de grasa, manteca o ácido (tomate, limón, vinagre, leche, jugo de fruta, escabeche) inmediatamente con una toalla de papel o un paño seco.*

* Los nombres de los productos son marcas registradas de sus respectivos fabricantes.
** Llame al 1-800-688-8408 para solicitarla.

# CUIDADO Y LIMPIEZA, CONT.

## QUEMADORES SELLADOS

- Limpie frecuentemente. Espere que el quemador se enfríe. Limpie con una esponja de fregar de plástico con jabón. Para la suciedad persistente, use un limpiador no abrasivo o una crema de limpieza para cubiertas de estufa (Pieza #20000001)** y un paño. Trate de evitar que el limpiador se escurra hacia los orificios del gas pues esto afectará la llama. Si el limpiador penetra en los orificios, limpie con una escobilla de cerdas suaves o un alfiler derecho, especialmente el orificio debajo del encendedor. No agrande o distorsione los agujeros.
- Tenga cuidado de que no entre agua en los orificios de los quemadores.

# MANTENIMIENTO

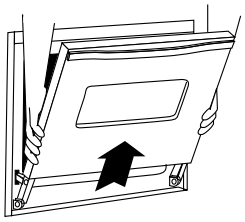
## PUERTA DEL HORNO

***ATENCION:***

- No coloque peso excesivo ni se pare en la puerta del horno. Esto podría hacer volcar la estufa, quebrar la puerta o lesionar al usuario.
- No intente abrir o cerrar la puerta ni hacer funcionar el horno hasta que la puerta no ha sido debidamente reemplazada.
- Nunca coloque los dedos entre la bisagra y el marco delantero del horno. Los brazos de articulación son montados a resorte. Si se golpea accidentalmente la bisagra se cerrará bruscamente contra el marco del horno y puede lesionar sus dedos.

**PARA SACAR:**

1. Cuando esté fría, abra la puerta del horno hasta la posición tope de asar a la parrilla [abierta aproximadamente 10 cm (cuatro pulgadas)].
2. Sujete la puerta de cada lado. No use la manija de la puerta para levantarla.
3. Levante uniformemente hasta que la puerta se salga de los brazos de articulación.



**PARA VOLVER A COLOCAR:**

1. Sujete la puerta de cada lado.
2. Alinee las ranuras de la puerta con los brazos de articulación de la estufa.
3. Deslice la puerta hacia los brazos de articulación hasta que esté completamente asentada en las bisagras. Empuje hacia abajo las esquinas superiores de la puerta para asentarla completamente en las bisagras. La puerta no debe quedar torcida.

   ***NOTA:*** La puerta del horno en una estufa nueva puede sentirse "esponjosa" cuando se cierra. Esto es normal y disminuirá con el uso.

## VENTANA DEL HORNO

**PARA PROTEGER LA VENTANA DE LA PUERTA DEL HORNO:**

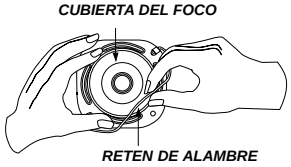
1. No use agentes de limpieza abrasivos tales como esponjas de fregar de lana de acero o limpiadores en polvo pues pueden rayar el vidrio.
2. No golpee el vidrio con ollas, sartenes, muebles, juguetes u otros objetos.
3. No cierre la puerta del horno hasta que las parrillas del horno no estén en su lugar.

Al golpear, rayar, hacer vibrar o esforzar el vidrio puede debilitar su estructura causando un mayor riesgo de rotura en una fecha posterior.

## LUZ DEL HORNO

***ATENCION:***

- Desconecte la energía a la estufa antes de reemplazar el foco.
- Use un tomaollas seco para evitar posible daño a sus manos cuando esté reemplazando el foco.
- Asegúrese de que el foco esté frío antes de tocarlo.
- No toque el foco caliente con un paño húmedo pues esto puede quebrar el foco.




**PARA REEMPLAZAR EL FOCO:**

1. Cuando el horno esté frío, sujete la tapa de la bombilla en su lugar, luego deslice el retén de alambre fuera de la cubierta. **NOTA:** La cubierta de la bombilla se caerá si no es sujeta en su lugar cuando está sacando el retén de alambre.
2. Saque la cubierta del foco y el foco.
3. Coloque un foco de 40 watts para electrodoméstico.
4. Vuelva a colocar la cubierta de la bombilla y asegúrela con el retén de alambre.
5. Vuelva a enchufar la estufa. Vuelva a colocar la hora correcta.

## TORNILLOS NIVELADORES

**ATENCION:**

➢ Verifique si el soporte antivuelco está asegurando al piso uno de los tornillos niveladores para evitar que la estufa se vuelque accidentalmente.

La estufa debe ser nivelada cuando se instala. Si la estufa no está nivelada, gire los tornillos niveladores de plástico ubicados en cada esquina de la estufa hasta que quede nivelada.

## GAVETA DE ALMACENAMIENTO

**ATENCION:**

➢ NO almacene plástico, artículos de papel, alimentos o materiales inflamables en esta gaveta.

Saque la gaveta para limpiar debajo de la cocina.

**PARA SACAR:**

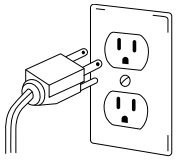
1. Vacíe la gaveta y luego tírela hacia afuera hasta la primera posición de tope.
2. Levante el frente de la gaveta y tírelo a la segunda posición de tope.
3. Sujete los lados y levántela hacia arriba y hacia afuera para sacar la gaveta.

**PARA VOLVER A COLOCAR:**

1. Deslice los extremos de la gaveta en los rieles
2. Levante la parte delantera de la gaveta y suavemente empújela a la primera posición de tope.
3. Levántela y continúe deslizando la gaveta hasta la posición cerrada.

## CONEXIÓN ELÉCTRICA

**Los electrodomésticos que requieren energía eléctrica están equipados con un enchufe de tres clavijas con conexión a tierra**, el cual debe ser enchufado directamente en un tomacorriente eléctrico de tres agujeros, para 120 voltios debidamente conectado a tierra.



*Siempre desenchufe el electrodoméstico antes de efectuar reparaciones.*

**El enchufe de tres clavijas con conexión a tierra ofrece protección contra peligros de choques eléctricos. NO CORTE NI ELIMINE LA TERCERA CLAVIJA DE CONEXION A TIERRA DEL ENCHUFE DEL CORDON ELECTRICO.**

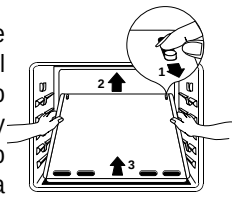
Si solamente se dispone de un tomacorriente sin conexión a tierra, de dos agujeros u otro tipo de tomacorriente eléctrico, **el propietario del electrodoméstico es personalmente responsable de reemplazar el tomacorriente con un tomacorriente eléctrico de tres agujeros debidamente puesto a tierra.**

## PANEL INFERIOR DEL HORNO

Proteja el fondo del horno contra salirse, derramamientos especialmente ácidos o azucarados, como pueden descolorar el esmalte de la porcelana. Utilice la talla correcta de la cacerola para evitar salirse y reboser. Nunca coloque los utensilios o la hoja directamente en el fondo del horno.

**PARA SACAR:** Cuando se enfríe, saque las parrillas del horno. Deslice los dos retenes, ubicados en cada esquina del panel inferior del horno hacia la parte delantera del horno.

Levante el borde trasero del panel inferior del horno ligeramente y luego deslícelo hacia atrás hasta que el borde delantero del horno pasa por sobre el marco delantero. Saque el panel inferior del horno.




**PARA VOLVER A COLOCAR:** Coloque el borde delantero del panel inferior del horno en el marco delantero del horno. Baje la parte trasera del panel inferior del horno y deslice los dos retenes hacia atrás para bloquear el panel inferior del horno en su lugar.

## CAMBIO DE LUGAR DE LA ESTUFA A GAS

Los conectores de la estufa a gas usados para conectarla al suministro de gas no han sido diseñados para movimiento continuo. Una vez instalada, NO mueva esta estufa a gas de un lugar a otro para propósitos de limpieza o para ubicarla en otro lugar. Si la estufa debe ser movida y/o retirada para su reparación, siga los procedimientos descritos en las instrucciones de instalación.

Para asegurar que se use una bombilla de repuesto correcta, solicite la bombilla a Maytag Customer Service a 1-800-688-9900.

Para evitar que se vuelque accidentalmente, la estufa debe ser anclada al piso insertando el tornillo nivelador trasero en el soporte antivuelco.

# Antes de Solicitar Servicio

## Verifique Estos Puntos si...

### TODA LA ESTUFA O PARTE DE ELLA NO FUNCIONA.

- Verifique si el enchufe está firmemente insertado en el tomacorriente.
- Verifique o vuelva a reponer el disyuntor. Verifique o reemplace el fusible.
- Verifique el suministro de energía eléctrica.
- Revise si la superficie y/o los controles del horno están debidamente ajustados. Ver páginas 47 y 52.
- Verifique si la puerta del horno está desbloqueada después del ciclo de autolimpieza. Ver página 57.
- Revise si el horno está ajustado para horneado diferido o programa de limpieza. Ver páginas 55 y 57.

### EL QUEMADOR SUPERIOR NO SE ENCIENDE.

- Asegúrese de que la estufa esté debidamente enchufada en el suministro eléctrico.
- Verifique si hay algún fusible del circuito fundido o se ha disparado el disyuntor principal.
- Verifique para asegurarse de que los orificios de los quemadores o los orificios del encendedor no esté n obstruidos. Ver página 47.
- Verifique para asegurarse de que el encendedor esté seco y que haga el sonido 'click'. El quemador no se encenderá si el encendedor está dañado, sucio o mojado. Si el encendedor no hace 'click', gire la perilla de control a la posición "**Off**".

### LA LLAMA ES DISPAREJA.

- Los orificios del quemador pueden estar obstruidos.
- Llama del marco poder estar necesitado adaptar.

### LA LLAMA DEL QUEMADOR SUPERIOR SE LEVANTA DEL ORIFICIO.

- Verifique para asegurarse de que el utensilio está asentado en la parrilla sobre el quemador.

### LOS RESULTADOS DEL HORNEADO NO SON LO QUE USTED ESPERABA.

- Verifique la temperatura del horno que se seleccionó. Asegúrese de que el horno haya sido precalentado cuando la receta o las instrucciones indican que debe precalentarse.
- Verifique la posición de las parrillas. Ver página 53.
- Use el utensilio correcto. Los utensilios obscuros producen un dorado obscuro. Los utensilios brillantes producen dorado más claro. Consulte el folleto **"La Cocina Fácil"** para mayor información sobre los utensilios de hornear.
- Verifique el uso de papel de aluminio en el horno. Nunca use papel de aluminio para cubrir toda la parrilla del horno. Coloque un pequeño pedazo de papel de aluminio en la parrilla debajo del utensilio para recoger los derrames.
- Verifique la ubicación de los utensilios. Alterne los utensilios cuando use dos parrillas. Deje de 2,5 a 5 cm (1 a 2 pulgadas) entre los utensilios y las paredes del horno.
- Asegúrese de que el respiradero del horno no esté bloqueado. Ver página 52 para la ubicación.
- Verifique para asegurarse de que la estufa está nivelada.

### LOS RESULTADOS DEL HORNEADO NO SON COMO SE ESPERABAN O SON DIS-TINTOS A LOS DEL HORNO ANTERIOR.

- Las temperaturas a menudo varían entre un horno nuevo y uno antiguo. A medida que pasa el tiempo, la temperatura del horno cambia y puede hacerse más caliente o más fría. Ver Página 51 para las instrucciones de como ajustar la temperatura del horno.

  ***NOTA:*** **No se recomienda ajustar la temperatura si ha tenido problemas con solo una o dos recetas.**

### LOS ALIMENTOS NO SE ASAR A LA PARRILLA EN FORMA DEBIDA.

- Verifique el ajuste del horno. Ver página 54.
- Verifique las posiciones de las parrillas. Ver página 54.
- El papel de aluminio se usó de manera incorrecta. Nunca forre el inserto del asador con papel de aluminio.

### EL HORNO ECHA DEMASIADO HUMO CUANDO SE ASAR A LA PARRILLA.

- El alimento está demasiado cerca de la llama. Ver página 54 para mayor información.
- El inserto del asador está cubierto con papel de aluminio.

- No se recortó el exceso de grasa de la carne antes de ponerla asar a la parrilla.
- Se usó una asadera sucia.

### EL HORNO NO SE AUTOLIMPIA.

- Controle para cerciorarse de que los controles están fijados correctamente.
- Verifique para asegurarse de que el ciclo no esté ajustado para un comienzo diferido.
- Verifique si la puerta está cerrada.

### EL HORNO NO SE LIMPIÓ EN FORMA DEBIDA.

- Puede que sea necesario un tiempo de limpieza más largo.
- Los derrames excesivos, especialmente de alimentos azucarados y/o ácidos no fueron limpiados antes del ciclo de autolimpieza.

### LA PUERTA DEL HORNO NO SE DESBLOQUEA DESPUÉS DEL CICLO DE LIMPIEZA.

- El interior del horno todavía está caliente. Deje que pase aproximadamente una hora para que el horno se enfríe antes de que se complete un ciclo de autolimpieza. La puerta puede ser abierta cuando desaparezca la palabra 'LOCK' del indicador visual.

### SE ACUMULA HUMEDAD EN EL HORNO O EN LA VENTANA DEL HORNO.

- Esto es normal cuando se cocinan alimentos con alto contenido de humedad.
- Se usó humedad excesiva cuando limpió la ventana.

### HAY UN FUERTE OLOR O HUMO LEVE CUANDO SE ENCIENDE EL HORNO.

- Esto es normal en una estufa nueva y desaparecerá después de unos pocos usos. Si se inicia un ciclo de limpieza el olor se "quemará" más rápidamente.
- Encendiendo un ventilador ayudará a extraer el humo y/o el olor.
- Hay suciedad excesiva de alimentos en la parte inferior del horno. Use un ciclo de autolimpieza.

### EN EL INDICADOR APARECE LA LETRA "F" MÁS UN NÚMERO.

- Esto es un código de falla. Si aparece un código de falla en el indicador visual y se escucha una señal sonora, oprima la tecla **'CANCEL'**. Si el código de falla y la señal sonora continúan, desenchufe la estufa. Espere unos minutos luego vuelva a enchufar la estufa. Si el código de falla y la señal sonora continúan, desconecte la estufa y llame a un técnico autorizado.
- Si el horno está excesivamente sucio, se pueden producir llamaradas excesivas lo cual resultará en un código de falla durante el ciclo de limpieza. Oprima la tecla '**CANCEL**' y deje que el horno se enfríe completo, luego vuelva a poner el ciclo de limpieza. Si el código de falla y la alarma sonora todavía continúa, desenchufe la estufa y llame a un técnico autorizado.

# Garantía de la Estufa Maytag

**Garantía Completa de Un Año - Piezas y Mano de Obra**
Durante **un (1) año** desde la fecha original de compra al por menor, se reparará o reemplazará gratuitamente cualquier pieza que falle durante uso normal en el hogar.

**Garantías Limitadas - Piezas Solamente**
**Segundo Año -** Después del primer año de la fecha original de compra, se reemplazará o reparará gratuitamente las piezas que fallen durante uso normal en el hogar en lo que respecta a las piezas y el propietario deberá pagar todos los otros costos incluyendo mano de obra, kilometraje y transporte.

**Desde el Tercero Hasta el Quinto Año -**
A partir de la fecha original de compra, se reparará o reemplazará gratuitamente las piezas indicadas a continuación que fallen durante uso normal en lo que respecta a las piezas y el propietario deberá pagar todos los otros costos incluyendo mano de obra, kilometraje y transporte.

➢ **Controles Electrónicos**

**Desde el Tercero Hasta el Décimo Año -**
A partir de la fecha original de compra, se reparará o reemplazará gratuitamente las piezas indicadas a continuación que fallen durante uso normal en lo que respecta a las piezas y el propietario deberá pagar todos los otros costos incluyendo mano de obra, kilometraje y transporte.

➢ **Quemadores de Gas Sellados**

**Residentes Canadienses**
Las garantías anteriores cubren solamente aquellos electrodomésticos instalados en Canadá que han sido certificados o aprobados por las agencias de pruebas correspondientes para cumplimiento con la Norma Nacional de Canadá a menos que el electrodoméstico haya sido traído a Canadá desde los EE.UU. debido a un cambio de residencia.

**Garantía Limitada Fuera de los EE.UU. y Canadá - Piezas Solamente**
Durante dos (2) años de la fecha de compra original al por menor, cualquier pieza que falle durante uso normal en el hogar será reemplazada o reparada gratuitamente en lo que respecta a la pieza y el propietario deberá pagar todos los otros costos incluyendo mano de obra, kilometraje y transporte.

*Las garantías específicas expresadas anteriormente son las UNICAS garantías provistas por el fabricante. Estas garantías le otorgan derechos legales específicos y usted puede tener además otros derechos que varían de un estado a otro.*

# Lo Que No Cubren estas Garantías:

**1.** Situaciones y daños resultantes de cualquiera de las siguientes eventualidades:
   **a.** Instalación, entrega o mantenimiento inapropiados.
   **b.** Cualquier reparación, modificación, alteración o ajuste no autorizado por el fabricante o por un centro de servicio autorizado.
   **c.** Mal uso, abuso, accidentes o uso irrazonable.
   **d.** Corriente eléctrica, voltaje o suministro incorrecto.
   **e.** Programación incorrecta de cualquiera de los controles.

**2.** Las garantías quedan nulas si los números de serie originales han sido retirados, alterados o no son fácilmente legibles.

**3.** Focos.

**4.** Productos comprados para uso comercial o industrial.

**5.** El costo del servicio o llamada de servicio para:
   **a.** Corregir errores de instalación.
   **b.** Instruir al usuario sobre el uso correcto del artefacto.
   **c.** Transporte del artefacto al establecimiento de servicio.

**6.** Los daños consecuentes o incidentales sufridos por cualquier persona como resultado del incumplimiento de esta garantía. En algunos estados no se permite la exclusión o limitación de daños consecuentes o incidentales, por lo tanto la limitación o exclusión anterior puede no aplicarse en su caso.

# Si Necesita Servicio

- Llame al distribuidor donde compró su electrodoméstico o llame a Maytag Appliances Sales Company, Maytag Customer Assistance al 1-800-688-9900, EE.UU. o al 1-800-688-2002 en Canadá para ubicar a un técnico autorizado.
- Asegúrese de conservar la prueba de compra para verificar el estado de la garantía. Consulte la sección sobre la GARANTIA para mayor información sobre las responsabilidades del propietario para servicio bajo la garantía.
- Si el distribuidor o la compañía de servicio no pueden resolver el problema, escriba a Maytag Appliances Sales Company, Attn: CAIR®, Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370 o llame al **1-800-688-9900, EE.UU. o al 1-800-688-2002, CANADA.**

  ***NOTA:*** Cuando llame o escriba acerca de un problema de servicio, por favor incluya la siguiente información.
  **a.** Su nombre, dirección y número de teléfono;
  **b.** Número de modelo y número de serie;
  **c.** Nombre y dirección de su distribuidor o técnico de servicio;
  **d.** Una descripción clara del problema que está experimentando;
  **e.** Prueba de compra (recibo de compra).

- Las guías del usuario, manuales de servicio e información sobre las piezas pueden solicitarse a Maytag Appliances Sales Company, Maytag Customer Assistance.

**MAYTAG • 403 West Fourth Street North • P.O. Box 39 • Newton, Iowa 50208**

Form No. A/02/01 Part No. 8113P298-60 MAYTAG ONLINE http://www.maytag.com 74005913 Litho U.S.A.